

年未年始にイオンこだわりの美味しさをお召し上がりください。

※写真はイメージです。

# おせちと 年越しそば



カネテツ  
デリカフーズ  
吟寿 はも板  
●白●赤  
各300g



本体各 **1,380円**  
税込各1,490.40円

カネテツ  
デリカフーズ  
恵比寿 ハーフ  
●白●赤  
各160g



本体各 **598円**  
税込各645.84円

一正蒲鉾  
なると巻  
●白●赤  
各125g



本体各 **228円**  
税込各246.24円



一正蒲鉾  
蒸蒲鉾  
松竹梅セット  
240g  
(80g×3本) 本体 **798円**  
税込861.84円

一正蒲鉾  
国産原料  
100%  
御蒲鉾(小)  
●白●紅  
各150g



本体各 **648円**  
税込各699.84円

紀文  
鯛入り  
御蒲鉾  
桜春  
●白●紅  
各240g



本体各 **880円**  
税込各950.40円



伏見蒲鉾  
干支かまぼこ  
150g

本体 **458円**  
税込494.64円



一正蒲鉾  
だるま蒲鉾  
150g

本体 **498円**  
税込537.84円



カネテツ  
デリカフーズ  
干支かまぼこ  
ゆく年くる年  
160g(2本入)

本体 **698円**  
税込753.84円

カネテツ  
デリカフーズ  
ぐち入り  
紅白セット  
230g  
(2本入)



本体 **698円**  
税込753.84円

紀文  
国産甘鯛  
すり身入り  
お正月セット  
少量  
3品



本体 **1,580円**  
税込1,706.40円

## 蒲鉾の飾り切り

<p>結び蒲鉾</p> <p>①かまぼこを7ミリの厚さに切ります。 ②左右の端と中央部に、切り込みを入れます。 ③①に上から②を通して。 ④②の下から③を通して。</p>	<p>ちようちよ</p> <p>①かまぼこを6ミリの厚さに切ります。 ②いちよう切りしてから、中央に切り込みを入れます。 ③②のように、3ミリ幅に切り込みを入れます。 ④②を指ます。 ⑤③を軽くのせてとめます。</p>	<p>つねね</p> <p>①かまぼこを1センチの厚さに切ります。 ②かまぼこの山を③まで切り、切った山の部分に切り込みのを入れます。 ③切り込みの④の幅をくくらせます。 ④くくらせた淵をかまぼこの本体に滑らせて、形を整えます。</p>
---	---	--

## 人気アイテム勢揃い



紀文 お正月セット  
初祝  
6品 本体 **1,980円**  
税込2,138.40円

一正蒲鉾  
国産原料100%  
伊達巻 純(大)  
350g  
本体 **1,180円**  
税込1,274.40円



紀文  
伊達巻  
甘さひかえめ  
200g  
本体 **698円**  
税込753.84円



一正蒲鉾  
国産原料100%  
錦玉子 純  
250g  
本体 **1,180円**  
税込1,274.40円



一正蒲鉾  
国産原料100%  
伊達巻 純(小)  
180g  
本体 **698円**  
税込753.84円



紀文  
伊達巻  
桜春  
330g  
本体 **980円**  
税込1,058.40円



カネテツ  
デリカフーズ  
京風  
だし巻き玉子  
1本  
本体 **498円**  
税込537.84円



※写真はイメージです。

※限定数量になりますのでお早めにお買い求めください。品切れの際はご了承ください。 ※一部、取り扱いの無い店舗もございます。  
※商品の掲載価格はネットスーパー価格であり、実店舗の価格とは異なる場合があります。