

おいしいサブスクはじめませんか？

ふく 29% OFF!!

年間約4,000円おトク! 月々2本×12ヶ月分 合計24本まとめ買い!

(1本580円×2本)×12ヶ月で 通常価格 13,920円 → 9,880円 (税込)

ご縁福巻 年間パスカード



見逃すことなく毎月福巻が手に入る! 毎月29日に2本お渡し!

今月は予定があり受け取れない...どうしよう!? 翌月繰り越し1回までOK! ひと月とばし、又は翌月4本受け取れます!

※このカードは、「運氣!ご縁福巻」の年間パスカード会員証ならびに引換えカードになります。
 ※カードのご利用は原則としてご本人様に限り、音羽グループ全店(一部店舗除く)にてご利用いただけます。
 ※カードの紛失・盗難等による再発行及び返金はいたしかねますので、大切に保管いただきますようお願いいたします。
 ※カードの有効期限は、購入月より12ヶ月とさせていただきます。(お客様都合による途中解約時の返金はいたしかねます)
 ※交換できなかった月の分は、翌月に繰り越してご利用可能です。(3ヶ月以上まとめてのお引き渡しは出来かねます)
 ※ご購入時にスタンプを押印します。必ずお手元にお持ちいただきますようお願いいたします。

アレルギー表記について

特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお確かめください。

小麦 卵 乳成分 エビ カニ そば 落花生

前日までの要予約 ご注文は、最寄りの店舗にて承っております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

取り扱い店舗一覧

●赤丸はお引き取りのみ
●黒丸は配達も承ります

朝音 音羽 齋 出前センター	●池田出前センター ☎072-751-3036	池田市姫室町7-3
	●多田出前センター ☎072-793-3037	川西市平野3-19-11
	●箕面出前センター ☎072-723-0100	箕面市白島1-14-6
	●東神戸出前センター ☎078-811-0571	神戸市東灘区御影本町7-4-3
	●伊丹出前センター ☎0120-728201	伊丹市野間2-9-8
	●鈴蘭台出前センター ☎078-594-8333	神戸市北区若葉台3-13-30
	●三田出前センター ☎079-562-1001	三田市南ヶ丘1-13-10
	●西宮出前センター ☎0120-558186	西宮市北名次町13-30
朝音 音羽 齋	●新伊丹店 ☎072-785-0671	伊丹市梅ノ木6-7-14
	●千里山店 ☎06-6338-8156	吹田市千里山西5-2-17
おとわ 齋 音羽	●北新地船大工店 ☎06-6343-0155	大阪市北区堂島1-2-16
	●北新地永楽店 ☎06-6344-1415	大阪市北区曾根崎新地1-9-5
	●北新地本通店 ☎06-6347-0198	大阪市北区曾根崎新地1-1-41
	●京都祇園店 ☎075-531-0077	京都市東山区大和太路通四条上る常盤町151
流水 齋	●西宮北インター店 ☎078-903-2877	西宮市山口町下山口2-2-35
	●伏見店 ☎075-604-3025	京都市伏見区横大路芝生34
	●池田総本店 ☎072-761-5581	池田市井口堂1-13-12
	●三国店 ☎06-6350-1136	大阪市淀川区新高4-1-38
おとわ 齋	●多田店 ☎072-793-6600	川西市矢間3-22-4
	●西宮大島店 ☎0798-66-0580	西宮市大島町5-9



株式会社 音羽

音羽 福巻 検索

パンフレットはホームページでもご確認ください

株式会社 音羽 × チャレンジ&エレガンス 梅花女子大学

2024年1月~12月

ご縁福巻

毎月29日は 音羽福巻の日

2018年春から始まり、梅花女子大学食文化学科とのコラボ企画も第7弾となりました。音羽では毎月29日を「福(ふく)の日」としており、月ごとに身体にいい旬の食材を使用した巻き寿司を考案してまいりました。2024年度のご縁福巻は、学内で実施された100種のプレゼンテーションを勝ち抜いた12名のアイデアを商品化しました。学生みなさんのフレッシュなアイデアを盛り込んだ「ご縁福巻」を是非ご賞味くださいませ。

おいしいサブスク

毎月29日限定販売 1本 要予約 580円 (税込) おトクな年間パスカードもごさいませ!

はじめませんか?

梅花女子大学食文化学科様 福巻きコラボ企画第7弾



表紙福巻: 6月 「これ一本で暑気払い!梅香る鮭の水無月巻」

2018年から39種類のアイデア福巻を商品化してきました!



学生みなさん考案の福巻は中面をご覧ください

January
1月
29日(月)



旬と縁起物 満点!ぶりの竜田揚げ巻き

旬の鯛(ぶり)をメインに見た目や香り、野菜のシャキシャキ感など、旬と縁起物をこの一本で味わえます。

発案者: 石川ひなたさん 小 中 大



七品目 ぶり竜田揚げ/海老/ほうれん草/牛蒡/人参/大根/白ごま

February
2月
29日(木)



鯛の塩焼き 大葉とゆず味噌の香り巻き

ふんわり塩焼きにした鯛にゆず味噌を合わせました。香り高い具材のハーモニーを楽しめる一本です。

発案者: 竹内菜摘さん 小 中 大



七品目 菜の花/人参/鯛塩焼き/柚子味噌/玉子/大葉/白ごま

March
3月
29日(金)



春だよ! みんなのお祝い巻き

長い冬が明け、暖かな春がやってきます。野菜達のシャキシャキ感と桜でんぶで表現した"桜"で、一緒に春を楽しみませんか。

発案者: 大坂 芽さん 小 中 大



七品目 鶏ミンチ/牛蒡/筍/桜でんぶ/玉子/胡瓜/白ごま

April
4月
29日(月祝)



季節の変わり目に打ち勝つ! 春野菜と豚肉の照り焼き巻き

豚肉と春野菜で様々なビタミン類を摂取することができ、春の気温差で弱った身体を整え、心も体も元気になる一本です。

発案者: 山本菜津美さん 小 中 大



七品目 春キャベツ/豚バラ/カニカマ/ミニアスパラ/玉子/マヨネーズ/白ごま

May
5月
29日(水)



〜ゴぼう香る〜 ふんわり玉子と穴子の蒲焼巻き

旬の牛蒡や穴子など具材の味がそれぞれ感じられる全体的に甘く優しい味の福巻で、生ものが苦手な方でも美味しく食べられます。

発案者: 青木一花さん 小 中 大



七品目 煮穴子/牛蒡/おぼろ/干瓢/つぼ漬/玉子/胡瓜

June
6月
29日(土)



これ一本で暑気払い! 梅香る鯖の水無月巻

梅雨の時期にさっぱりと食べられる旬の食材を詰め込んだ一本。水無月と「皆好き」を掛けてネーミングにもこだわりました。

発案者: 橋本沙和さん 小 中 大



七品目 鯖竜田揚げ/蓮根/ほうれん草/つぼ漬/梅/大葉/胡瓜

July
7月
29日(月)



〜柚子胡椒香る〜 牛肉と夏野菜のさわやか巻き

牛肉の旨味、玉子と高野豆腐の甘み、夏野菜のあっさりさがマッチ。柚子胡椒でピリッとした辛味と香りを楽しめる一本です。

発案者: 村島友梨奈さん 小 中 大



七品目 牛肉スライス/赤パプリカ/オクラ/高野豆腐/玉子/胡瓜/白ごま

August
8月
29日(木)



カリッ食感!! 鰻の天ぷら巻き

夏と言えば鰻(ハモ)。サクサクとした鰻の天ぷらとタルタルソースがマッチし、残暑が厳しい夏バテの予防に最適な一本です。

発案者: 大塚紋葉さん 小 中 大



七品目 鰻天ぷら/タルタルソース/つぼ漬/大葉/玉子/胡瓜/白ごま

September
9月
29日(日)



残暑を振り払え! 晩夏と初秋の両得巻き

さっぱりとした味付けの夏食材と甘めの味付けの秋食材を組み合わせました。夏と秋の両方を食べられる9月ならではの一本です。

発案者: 岡田 茜さん 小 中 大



七品目 鮭昆布メ/赤パプリカ/茄子/ミニアスパラ/干瓢/玉子/黒ごま

October
10月
29日(火)



柚子香る 秋の味覚詰め込み巻き

秋の味覚である「きのこ」をたっぷり使い、10月にぴったりの巻き寿司。柚子の香りが良いアクセントになった一本です。

発案者: 大津花恋さん 小 中 大



七品目 牛肉/舞茸/しめじ/人参/サニーレタス/玉子/胡瓜

November
11月
29日(金)



いぶりがっこ クリームチーズと秋鮭の彩り巻き

クリームチーズのクリーミーさ、野菜や鮭の旨みと食感のコントラストが楽しい一本です。お酒とも合う巻き寿司です。

発案者: 岩見朱莉さん 小 中 大



七品目 鮭塩焼き/クリームチーズ/いぶりがっこ/人参/中具/大葉/玉子

December
12月
29日(日)



寒い冬も 元気に乗り越えよう巻き

柚子の皮を使用し、独特なさわやかな香りと、白菜のシャキシャキとした食感でさっぱりと仕上げた一本です。

発案者: 鈴木通葉さん 小 中 大



七品目 チキンステーキ/白菜/ほうれん草/人参/塩昆布/柚子/白ごま



おいしいサブスクはじめませんか?
年間約4,000円おトク!
緑福巻
年間パスカード
見逃すことなく
毎月福巻が手に入る! 詳細は裏面へ▶