



桃の節句 雛ちらし

桃の節句に 祝いの“雛ちらし”

絹のように滑らかな口当たりの絹姫サーモンを始めとした、東三河の豊かな食材を使った華やかなちらし寿司。

酢飯には東三河に昔から伝わる、ちくわ・筍・人参・椎茸の甘辛煮を混ぜ込み、懐かしい味わいを再現しました。

雛祭りにはもちろん、ご結婚・ご出産などへの贈り物、内祝いとして喜んでいただけるように、1箱1箱を丁寧に仕上げます。



雛ちらしの厳選食材

昔ながらの三河ちらし寿司(酢飯・ちくわ・筍・人参・椎茸)
絹姫サーモン・ブリの昆布め・紋甲イカ・ひげ長エビ
イクラ・錦糸卵・菜の花・蓮根・紅芯大根・うるい
らでいっしゅ屋のラディッシュ・吉田園の桃カブ
アグリコのミニトマト・エディブルフラワー

受渡日

2024年3月3日 日 11:00～20:00

受渡場所

emCAMPUS FOOD フードホール

販売価格

4,800 円

1週間前まで早割価格で
ご予約をお承りいたします

2/25までに予約で
早割 500円OFF

予約方法

店頭または、QRコード内の
予約サイトよりお申込みください

※数量限定販売

▼予約サイト



FOOD
emCAMPUS

豊橋市駅前大通二丁目 81 番地 emCAMPUS EAST 1 階
<定休日> 毎週月曜日 ※祝日の場合は翌火曜
<営業時間> 11:00～21:00 (L.O.20:00)

<予約・問合せ>

Tel. 0532-26-5520

