

2024年12月27日

株式会社 マルエツ

**2025年『マルエツの恵方巻』、12月28日(土)からご予約承り開始**  
～『初摘み海苔』を使用した恵方巻や、こだわりの海鮮恵方巻など幅広く取り揃え～

マルエツは、2025年『マルエツの恵方巻』のご予約承りを、12月28日(土)から店舗(一部店舗を除く)およびネットスーパー『オンラインデリバリー』<sup>(※)</sup>で開始いたします。

2025年『マルエツの恵方巻』は、具たくさんで食べ応え抜群の海鮮恵方巻をはじめ、漁で最初に収穫される『初摘み海苔』を使用した恵方巻セットや、鮮魚寿司『魚悦』の恵方巻セット、有名店の職人が監修した至高の一品や、牛カルビなどの変わり種具材の恵方巻まで、種類豊富に取り揃えました。

また、一部商品をご予約でVポイントのボーナスポイントを付与いたします。

インターネット販売は、当社ホームページ内の『オンラインデリバリー』<sup>(※)</sup>からご予約いただけます。

美味しい具材と『福』を巻き上げた『マルエツの恵方巻』を、2025年の恵方である『西南西』に向かって丸かぶりしてみませんか。

※『オンラインデリバリー』配達可能エリア内のお客さまのみご予約いただけます



■数量限定のおすすめ商品

※店舗により、取り扱いのない場合がございます ※写真は全てイメージです

**【数量限定】具たくさん！シャリより具材が多い大漁海鮮太巻**

本まぐろ中とろや北海道産ほたて、いくらなど、厳選した9種の具材をシャリの量よりたくさん贅沢に巻き上げました。味にもボリュームにも大満足の恵方巻です。

数量限定の特別商品ですので、お早目のご予約をおすすめします。



【1本】(長さ約18cm) (本体)2,680円 (8%税込)2,894円	【ハーフ】(長さ約9cm) (本体)1,380円 (8%税込)1,490円
---	---



※ボーナスポイントの付与はご予約時限定です

【具材】

本まぐろ中とろ、いくら、数の子、北海道産ほたて、サーモン、車海老、玉子焼、胡瓜、大葉

## ■海苔漁で最初に収穫される『初摘み海苔』を使った恵方巻

※店舗により、取り扱いのない場合がございます ※写真は全てイメージです

### 初摘み海苔で食べる本まぐろ食べ比べ恵方巻セット



『初摘み海苔』とは、漁で最初に収穫される海苔のことです。『新海苔』や『一番摘み海苔』とも呼ばれています。最初に摘まれた海苔は柔らかく、口溶けの良さが特長です。

【価格】

(本体)1,580円

(8%税込)1,706円



※ボーナスポイントの付与はご予約時限定です



【セット内容】4本セット(各長さ約9cm)

- ①本まぐろ中とろ鉄火巻
- ②本まぐろ赤身鉄火巻
- ③本まぐろ赤身漬け巻
- ④本まぐろたたき巻

## ■マルエツこだわりの鮮魚寿司『魚悦』の恵方巻

鮮魚寿司『魚悦』からは、鮮度にこだわった恵方巻セットがおすすめ！

『恵方巻4本セット(華)』では生本まぐろと活メ真あなご、『恵方巻4本セット(麗)』では、ほたてと旬の寒ぶりがお楽しみいただけます。

※店舗により、取り扱いのない場合がございます ※写真は全てイメージです

### 恵方巻4本セット(華)



【価格】

(本体)2,980円

(8%税込)3,218円

【セット内容】4本セット(各長さ約7.5cm)

- ①生本まぐろと鮪たたき
- ②穴子といくら
- ③サーモンといくら
- ④鮪たたき

### 恵方巻4本セット(麗)



【価格】

(本体)2,780円

(8%税込)3,002円

【セット内容】4本セット(各長さ約7.5cm)

- ①ほたてといくら
- ②サーモンといくら
- ③寒ぶり
- ④鮪たたき

■有名店の職人が監修した至高の恵方巻

※店舗により、取り扱いのない場合がございます ※写真は全てイメージです

【数量限定】創作江戸前寿司 鮭玉かがり監修あなご太巻

『鮭 玉かがり』は、日本橋のあなご専門店『玉み』の立ち上げに携わった職人がお届けする、江戸前の技法を現代風に活かした創作寿司店。あなごを知り尽くした職人が監修した至高の一品です。こだわりのタレをかけてお召し上がりください。

数量限定の特別商品ですので、お早目のご予約をおすすめします。



【1本】(長さ約18cm) 【ハーフ】(長さ約9cm)  
 (本体)2,480円 (本体)1,280円  
 (8%税込)2,678円 (8%税込)1,382円



※ボーナスポイントの付与はご予約時限定です

【具材】

活〆煮あなご炙り、玉子焼、かんぴょう、  
 どんこ椎茸煮、おぼろ、とびっこ、胡瓜、大葉

■お魚が苦手な方におすすめの、変わり種具材の恵方巻もご用意しております。

※店舗により、取り扱いのない場合がございます ※写真は全てイメージです

炭火の香ばしさがたまらない  
牛カルビロール

炭火で炙った牛カルビの香りと旨味を  
 楽しめる恵方巻です。



【ハーフ】(長さ約9cm)  
 (本体)598円  
 (8%税込)645円

【具材】  
 牛カルビ、玉ねぎ、レタス、マヨネーズ

※ハーフサイズのみのお取り扱いとなります

ぱりぱり海老とサーモンの  
アボカドサラダロール

アボカドと相性の良い海老とサーモンに  
 加え、彩り豊かな野菜をたっぷりと使用  
 したサラダロールです。



【ハーフ】(長さ約9cm)  
 (本体)598円  
 (8%税込)645円

【具材】  
 蒸海老、サーモン、レタス、ニンジン、  
 アボカド、玉子焼、紫キャベツ、マヨネーズ

※ハーフサイズのみのお取り扱いとなります

## 2025年「マルエツの恵方巻」ご予約概要

1. 予約承り期間 : 2024年12月28日(土)～2025年1月26日(日)18時
2. 店頭お渡し日 : 2025年2月2日(日)10時以降
3. 予約承り店舗 : マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの各店舗

※以下の店舗、および魚悦糰谷店ではご予約を承っておりません

		店名
東京都	千代田区	神田司町店
	中央区	日本橋本町店、人形町駅前店、八丁堀四丁目店
	港区	赤坂 Biz タワー店、港南シティタワー店、新橋五丁目店、 浜松町一丁目店、三田二丁目店、南青山七丁目店、 リンコス 白金ザ・スカイ店
	新宿区	高田馬場店、中落合一丁目店、四谷二丁目店
	文京区	水道小桜店、本郷二丁目店、本駒込二丁目店、茗荷谷店
	台東区	浅草橋三丁目店、浅草四丁目店、池之端二丁目店、 稲荷町駅前店、蔵前四丁目店、谷中三丁目店、 柳橋二丁目店
	墨田区	本所四丁目店
	品川区	五反田店、品川橋店、不動前店
	目黒区	中目黒四丁目店、目黒店
	大田区	馬込駅前店
	渋谷区	渋谷鶯谷町店、富ヶ谷一丁目店
	中野区	中野中央店、大和町店
	杉並区	松庵三丁目店、杉並和田一丁目店、南荻窪二丁目店
	豊島区	上池袋二丁目店、新大塚店、雑司が谷二丁目店、 東池袋駅前店
	北区	駒込店、田端五丁目店
	武蔵野市	吉祥寺店
三鷹市	プラウドシティ吉祥寺店	
神奈川県	横浜市	リンコス 横浜馬車道店

4. 予約取扱商品 : 全17品目 ※店舗により、取り扱い商品が異なります

■ネットスーパー『オンラインデリバリー』からもご予約いただけます。

配送エリアについてはこちらからご確認いただけます。

<https://www.maruetso.co.jp/onlinedelivery/>

※『オンラインデリバリー』配達可能エリア内のお客さまのみ



【お問い合わせ先】 経営管理部(広報) 江崎・都築 (電話 03-3590-0016)

以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を《ありたい姿》として明文化し、活動指針としています。

《ありたい姿》

ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、  
お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」に  
なりたいという想いが込められています。

## しあわせのいちばん近くに

新鮮・おいしい・健康を、もっと身近に  
人や地域とのつながりを、もっと身近に  
居心地の良いほっとする場を、もっと身近に  
マルエツなら、わたしの“ほしい”が見つかる  
マルエツには、みんなの“笑顔”があふれている

ふだんの暮らしの中に  
ちょっぴりしあわせな気持ちを  
しあわせいかつ。

ペゴニアの花言葉：「親切」「幸福な日々」