

2024年の節分は
2月3日(土)

今年の恵方は
東北東



ライフの恵方巻



ご予約
承り中

※写真はイメージです。

煮穴子、海老、椎茸、玉子、高野豆腐など巻寿司に相性の良い具材を豊富に入れた和風巻。大きな伊達皮で、具材を包み込みました。

※写真はイメージです。

100ポイント + 早期予約 50ポイント

●伊達皮●煮穴子●玉子●椎茸●高野豆腐●海老●かんぴょう●胡瓜●おぼろ●カニカマ

予約限定 わさびぬき

10 幸福 和風具だくさん節分太巻

サーモン、アボカド、クリーミーチーズフィリングを加えた洋風巻です。

※写真はイメージです。

90ポイント + 早期予約 50ポイント

●サーモン●アボカド●クリーミーチーズフィリング●胡瓜●レタス●玉子シート●マヨネーズ●カニカマ●ししゃも卵

予約限定 わさびぬき

11 七福 洋風節分太巻

具材だけでなく、外側もローストビーフを使用した見た目にも鮮やかな太巻。5種類の野菜が入ったサラダ巻です!

※写真はイメージです。

120ポイント + 早期予約 50ポイント

●国産ローストビーフ●レタス●ごぼうサラダ●紫キャベツ●人参●紫玉ねぎ

予約限定 わさびぬき ローストビーフソース付き

12 国産ローストビーフと5種野菜のサラダ太巻

1本 (約18cm) 本体価格 **1,080円** (税込1,166円)

1本 (約18cm) 本体価格 **980円** (税込1,058円)

1本 (約18cm) 本体価格 **1,280円** (税込1,382円)

魚屋のにぎり師 うを 魚

魚屋が誇る厳選ネタをふんだんに使用したこだわりの逸品!

●生本まぐろ中とろ●北極圏生サーモン●本すわいがに●数の子●ぶり●炙り煮穴子●海老●玉子●胡瓜●大葉

※写真はイメージです。

290ポイント + 早期予約 50ポイント

13 9種の贅沢至福の海鮮極太巻

ライフプレミアム 北極圏生サーモンをたっぷり使用したサーモン好きのための逸品!

ご予約承り期間 2024年 1月20日(土) より7時まで

※写真はイメージです。

150ポイント + 早期予約 50ポイント

●北極圏生サーモン●玉子●胡瓜

14 9種の贅沢至福の海鮮極太巻ハーフ

1本 (約18cm) 本体価格 **2,980円** (税込3,218円)

1本 (約9cm) 本体価格 **1,580円** (税込1,706円)

1本 (約18cm) 本体価格 **1,980円** (税込2,138円)

ご予約承り期間 **2024年 1月28日(日) より7時まで** 商品お渡し日 **2024年 2月3日(土)**

※10~15は1月20日(土)より7時まで ※お渡し時間はあさ10時~より7時までとさせていただきます。

お申込み、お引き渡しはサービスカウンターにて承ります。詳しくは売場係員におたずねください。ご予約期間を過ぎたキャンセル、及びお申込み内容の変更についてはお受けできません。

●お電話、ホームページ上でのご予約は承っておりません。●ご注文は、お早めにお申込みください。万一切れの節はご容赦ください。●商品はお申込み店舗にて店頭お渡しのみのお取り扱いとなります。●お申込みの際に代金を頂戴いたします。●商品内容は一部写真と異なる場合がございます。●ご予約特典のポイントは、ご予約商品のお会計時、お申込み店舗にて付与となります。●ご予約特典のポイントは、他のポイント倍付けサービス対象外です。●国産米を使用しております。●お渡し日当日中にお召し上がりください。●受付時間は店舗によって異なります。詳しくはサービスカウンターにおたずねください。●LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。●一部店舗では取扱いございません。●掲載商品はチラシ等のセール対象外となります。●掲載商品のアレルギーについては係員までおたずねください。

※お客様から頂いた個人情報は、商品のお渡し、本件に関するご連絡等に利用させていただく場合がございます。尚、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託以外の第三者に開示及び提供することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除く)お客様の個人情報は、弊社にて責任を持って管理させていただきます。

価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

ご予約特典

〈ライフのカード会員様限定〉ご予約1商品につきもれなく **80~290** ポーナポイントプレゼント **80** ポイント

※パンフレット掲載商品に限ります。 ※ポーナポイントは、他のポイント倍付けサービスの対象外です。 ※マークは一例です。

早期ご予約特典

2023年12月31日(日)より7時までにご予約でさらに **50** ポーナポイントプレゼント **50** ポイント

近畿圏版

早期ご予約特典

2023年 12月31日(日)より7時までにご予約

でさらに **50** ボーナスポイント プレゼント

早期予約
50
ポイント

※パンフレット掲載商品にのみ。 ※ボーナスポイントは、他のポイント付けサービスの対象外です。

紅ずわいがに、サーモン、海老、まぐろなどを使用したこだわりの海鮮太巻です。

- 紅ずわいがに●サーモン●いか●たこ●玉子
- たたきまぐろ●海老●胡瓜●大葉
- ねぎ●ししやも卵●まぐろ切り落とし

160
ポイント + 早期予約
50
ポイント

予約限定 わさびぬき

1 招福 海鮮節分太巻

1本 (約18cm) 本体価格 **1,680円**
(税込1,814円)

食べやすく粗く刻んだまぐろ赤身と、脂が乗った本鮪のとろを巻いた豪華なまぐろ太巻です。

- 粗刻みまぐろ●本鮪とろ
- 胡瓜●大葉

180
ポイント + 早期予約
50
ポイント

予約限定 わさびぬき

2 たっぶり具っ!本鮪とろ入りまぐろ節分巻

1本 (約18cm) 本体価格 **1,880円**
(税込2,030円)

サーモンにいくらを添えた海鮮太巻です。

とろける食感の活メ穴子を贅沢に使用した和風の極太巻です。

まぐろ、本ずわいがに、生サーモン、いくらなど10種の海鮮と玉子や椎茸などの巻寿司の定番具材を贅沢に使用した極太巻です。

海鮮、洋風、和風、3種の味を食べ比べ!

- 1 招福 海鮮節分太巻
- 11 七福 洋風節分太巻
- 10 幸福 和風具たくさん節分太巻の組み合わせ

180
ポイント + 早期予約
50
ポイント

予約限定 わさびぬき

8 節分太巻ハーフ3本セット

1/バック (各約9cm) 本体価格 **1,870円**
(税込2,019円)



※写真はイメージです。

人気の海鮮の2本を食べ比べ!

- 2 たっぶり具っ!本鮪とろ入りまぐろ節分巻
- 3 たっぶり具っ!サーモン節分巻の組み合わせ

140
ポイント + 早期予約
50
ポイント

予約限定 わさびぬき

9 たっぶり具っ!海鮮節分巻ハーフセット

1/バック (各約9cm) 本体価格 **1,430円**
(税込1,544円)

●サーモン●いくら●大葉
90
ポイント + 早期予約
50
ポイント
予約限定 わさびぬき

3 たっぶり具っ!サーモン節分巻

1本 (約18cm) 本体価格 **980円**
(税込1,058円)

●活メ穴子●椎茸●きくらげ●胡瓜●玉子●カニカマ●白ごま●煮詰めたれ
80
ポイント + 早期予約
50
ポイント
予約限定 わさびぬき

5 活メ穴子を味わうご馳走和風極太巻 ハーフ

1本 (約9cm) 本体価格 **890円**
(税込961円)

●まぐろ●たたきまぐろ●本ずわいがに●生サーモン●海老●いか●たこ●いくら●穴子●うなぎ●椎茸●きくらげ●かんぴょう●胡瓜●玉子●カニカマ●大葉●ねぎ●おぼろ
110
ポイント + 早期予約
50
ポイント
予約限定 わさびぬき

7 16種具材の極太恵方巻 ハーフ

1本 (約9cm) 本体価格 **1,190円**
(税込1,285円)

※写真はイメージです。