



2020年12月15日

株式会社ライフコーポレーション

2021 年の節分は 2 月 2 日 (火) こだわりのライフオリジナル恵方巻 予約販売スタート

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、来年 **2 月 2 日 (火)** の節分に向けて、今年もライフオリジナル恵方巻の予約販売を開始いたしました。

2021 年度の予約販売商品は、近畿圏では本ずわいがに・帆立・まぐろ・サーモン・いか・数の子などを使用した具だくさんの「本ずわいがにと北海道産帆立入ご馳走太巻」など 11 種類、首都圏では北海道産大粒帆立・本まぐろ・活メ穴子など 10 種類の具材が入った直径約 9 cm の「極太 幸福海鮮太巻」など 5 種類を販売いたします。

ライフのポイントカードをお持ちのお客様には、予約限定のボーナスポイントが付く商品もございます。

※ 予約商品の取り扱いがない店舗がございます。ご了承くださいませ。

<近畿圏>



予約受付締切：1 月 30 日 (土) 18 時

<首都圏>



予約受付締切：1 月 26 日 (火)

◆商品概要

【近畿圏予約販売商品一例】

①招福 海鮮節分太巻



尾付き海老・かに・たたきまぐろ・数の子などこだわりの海鮮具材を巻いた太巻。

本 体 価 格	980 円
ボーナスポイント	100 ポイント

②まぐろたっぷり太巻（地中海産本まぐろとろ入）



食べやすく粗く刻んだまぐろ赤身と、脂がのった地中海産本まぐろのトロを巻いたまぐろたっぷりの太巻。

本 体 価 格	980 円
ボーナスポイント	100 ポイント

③本ずわいがにと北海道産帆立入ご馳走太巻



たたきまぐろ・サーモン・いか・数の子などたっぷりの海鮮に、本ずわいがにと北海道産帆立を盛り込んだ豪華な海鮮太巻。

	1 本	ハーフ
本 体 価 格	1,980 円	990 円
ボーナスポイント	200 ポイント	100 ポイント

④贅沢海鮮太巻ハーフ 3 本セット



予約限定の「招福 海鮮節分太巻」
「活〆穴子を味わうご馳走和風極太巻」
「本ずわいがにと北海道産帆立入ご馳走太巻」の
3 種類の海鮮太巻を贅沢に詰め合わせたハーフセット。

本 体 価 格	1,980 円
ボーナスポイント	200 ポイント

⑤ララピーのまるかぶりえほうまき



サーモン・海老・ツナマヨに、ライフオリジナルうまか巻の玉子などを使用したサラダ巻。
ご予約いただいたお客様には、数量限定でララピーバンブーマグカップをプレゼント！

本 体 価 格	980 円
ボーナスポイント	100 ポイント

※他 6 種類の予約商品がございます。詳しくは店頭パンフレットをご確認ください。

※早期特典として、12 月 31 日（木）19 時までにご予約いただいたお客様には、さらに 1 パックにつき一律 50 ポイントを追加でプレゼントいたします。

【首都圏予約販売商品】

①極太 幸福海鮮太巻



北海道産大粒帆立・本鮪赤身・活メ穴子などの厳選10種類の具材をあふれるほど入れました。過去最大、直径約9cmの太巻です。

本 体 価 格	2,580 円
ボーナスポイント	250 ポイント

②本鮪三昧太巻



本まぐろの大トロ・中トロ・赤身を使用したまぐろ好きにはたまらない太巻。口いっぱいに広がるまぐろのおいしさが特徴。

本 体 価 格	1,980 円
ボーナスポイント	100 ポイント

③国産黒毛和牛太巻



肉好きの方におすすめ！
国産黒毛和牛をたっぷり巻いた肉系太巻。昨年よりお肉の量が増え、大満足の恵方巻。

本 体 価 格	1,780 円
ボーナスポイント	100 ポイント

④節分三種の贅沢太巻セット



予約限定の「北極圏生サーモン入り玉子サラダ太巻」「本鮪三昧太巻」「国産黒毛和牛太巻」の3種類が味わえる豪華なハーフセット。
海鮮もお肉もちょっと変わった太巻も全部食べてみたいという方におすすめです。

本 体 価 格	2,580 円
ボーナスポイント	なし

⑤北極圏生サーモン入り玉子サラダ太巻



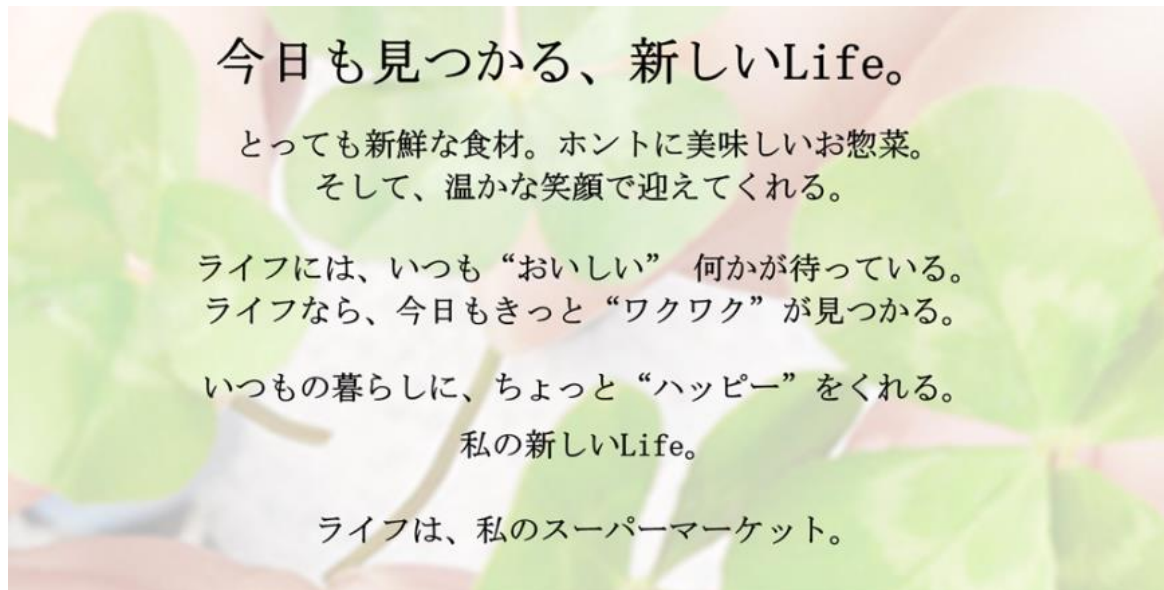
北極圏生サーモン・本ずわいがに・甘海老などを薄焼き卵で巻いた、見た目も華やかなサラダ太巻。
ご予約いただいたお客様には、数量限定でララピーバンブーマグカップをプレゼント！

本 体 価 格	1,480 円
ボーナスポイント	なし

※早期特典として、12月31日（木）までにご予約いただいたお客様には、一部商品でさらに1パックにつき50ポイントを追加でプレゼントいたします。詳しくは店頭パンフレットをご確認ください。

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。



以 上