



貴餅

京都で覚えた「7種類のお餅」をさらに引き立たせる自家製の「おだし」ができました。



保存料完全無添加で和菓子の美味しさを追及する専門店

「お雑煮のおだし」にみつ葉、ゆず、椎茸、生麩、湯葉そして「おそうめん」を入れてみました。通年楽しめる「京風にゆうめん」ができます。

お正月に欠かせないお雑煮が時間と手間をかけずに美味しく楽しめます。

「お餅とお雑煮専用のおだし」のに入った詰合せです。



貴餅謹製 お雑煮のおだし



お雑煮

冷蔵 は発送の場合クール便を使います。

① だしあらかると 吉祥

品番 6430

お餅6種類・おだし(2人前)・粒あん・きなこ・ちりめん雑魚

税 5,800円 (送料別)

■賞味期限：冷蔵3週間 冷蔵
外箱サイズ(約) 22×37×6 cm



(送料別)

② だしあらかると 宝来

品番 6425

お餅5種類・おだし(2人前)・粒あん・きなこ **新製品**

税 4,300円

■賞味期限：冷蔵3週間 冷蔵
外箱サイズ(約) 22×31×6 cm



③ だしあらかると 葵

品番 6420

お餅4種類・おだし(2人前)・粒あん・きなこ

税 3,700円

■賞味期限：冷蔵3週間 冷蔵
外箱サイズ(約) 20×29×6 cm



④ だしあらかると 初夢

品番 6410

お餅4種類(正方形)・おだし(2人前)・粒あん・きなこ

税 3,240円

■賞味期限：冷蔵3週間 冷蔵
外箱サイズ(約) 16×29×5 cm



--- お客様の感想 ---
「おだし」が美味しいのでお正月に高級感のあるお雑煮が楽しめました。元旦に少しお寝坊しても手軽に美味しいお雑煮が家族で楽しめうれしかったです。

--- お客様の感想 ---
「おだし」で作るお雑煮は「三つ葉」「ゆず」、お節料理から取った「かまぼこ」を一切れ入れるだけで十分美味しいお雑煮が楽しめました。

--- お客様の感想 ---
年末はお野菜が高くなり気分が暗くなりますが「三つ葉」「ゆず」は年末でも求めやすい価格なので「おだし」を使ったお雑煮はうれしいです。

※ 特定原材料7品目が含まれているものについて、右記を記載しています。 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに



① STEP → ② STEP → ③ STEP → ④ STEP → ⑤ STEP で完了です。

1 STEP

選ぶ。

普段お仕事や家事で忙しいので、自分の空いている時間に画面で商品を確認したい方。

直接アクセスできるQRコードです。



<http://www.kihei.co.jp/order.html>

選ぶ。

カタログでじっくり見て、気に入った商品をとことん選びたい方。

付属の用紙をお使い下さい。

2 STEP

入力。

フォーマットに従って入力願います。

ご指定期日の先方様への発送
ご自宅への着払い
店頭での当日受取支払。

記入。

付属の用紙にご記入願います。

3 STEP

ご注文。

必要箇所を入力し送信願います。
期日に商品をお届け致します

**ご注文
締め切りは
12月20日
です**

ご注文。

記入できましたら店頭もしくはFAXにて送信願います。
店頭の場合は「控え」をFAXの場合は「受領確認書」を返信いたします。

4 STEP

楽しむ。

保存料完全無添加の為、賞味期限が異なる商品が同梱される場合がございます。
ご確認の上、期限内にお召し上がり下さいませ。

楽しむ。

保存料完全無添加の為、賞味期限が異なる商品が同梱される場合がございます。
ご確認の上、期限内にお召し上がり下さいませ。

5 STEP

喜ぶ。

12月20日まで、お餅のご注文の総合計に加え焼菓子進物を買われた金額の合計が「¥8000(税込・送料別)ごとに1枚」、来シーズンの「かき氷一杯無料券」差し上げます。



皆さん。夏が来ると大喜びです!