

# 十五夜満月巻

十月四日(水)は十五夜

十五夜の由来  
(広辞苑拠)

旧暦八月十五の夜。秋(旧暦七・八・九月)の最中(もなか)に当たるから仲秋といい、また月に手を供えるので芋名月という。古来、親月の好時節とされ、月下に清宴を張り、詩歌を詠じ、民間では月見団子・芋・枝豆・栗等を盛り、神酒を供え、色(ゆずき)・秋草の花を盛って月を祭った。

ご予約締め切り日 **9/29(金)まで** お渡し日時 **10/3(火)・4(水) 18時まで**

15種類の具材が入っています!

人気の「まぐろ」「いか」「サーモン」等が入っています。 ※写真は全てイメージです。



## ②十五夜巻

1本 (税抜) **1,000円**  
(税込1,080円)

実寸  
直径約8.5cm  
長さ約17cm

- 干瓢 ●おぼろ ●白ごま ●ほうれん草
- 人参 ●いなり ●きゅうり ●シーチキン
- 牛蒡 ●高野苳 ●紅白蒲鉾 ●大きな
- いか ●まぐろ ●サーモン ●だし巻玉子

当日販売価格は税込1,274円となるため  
ご予約されると **お買得!**  
(税込) **194円!**

こちらは「惣菜コーナー」の商品です

10/4(水)は十五夜です

タイヨーはみんなで楽しむ十五夜の宴を提案します

タイヨー特製

# お魚屋さんのお月見巻

お魚屋さんが吟味した具材入り



厳選した寿司ネタを満月風巻き寿司に仕上げました。  
生まぐろ、かんぱち、極うま生サーモン、歯ごたえの良い数の子、ボイルエビ、紅スワイガニ棒肉、煮穴子、ツブ貝、ミョウバン不使用うに、錦糸玉子、大葉、きゅうりの12種の具材入り。

タイヨー全店  
限定100本  
売り切れ  
ごめん!



八種類の具材

- ボイルエビ ●マグロ
- かんぱち ●極うま生サーモン
- こだわりのいくら醤油漬 (化学調味料無添加)
- こだわりの厚焼き玉子焼き
- きゅうり ●大葉

## ①海鮮満足巻き

ご予約特別価格 (税抜) **1,480円**  
(税込1,598円)

## ②海鮮お月見巻き

ご予約特別価格 (税抜) **880円**  
(税込950円)

タイヨー・サンキュー・グランド各店にてご予約承り中!!

ご予約締切日 **9月29日(金)まで**

お渡し日時 **10月3日(火)・4日(水)いずれも18時まで**

※お引渡し時間は係員までご確認下さい。

こちらは「鮮魚コーナー」の商品です