

豪華具材を惜しげもなく使用
満足感・多幸福感溢れる逸品

贅



海鮮たっぷり
恵方巻

1本(長さ約15cm)

WAON POINT +100

10 本体価格
1,980円
(8%税込2,138円)

生本まぐろ中とろ
北海道産はたて
北海道産いくら
サーモン
海老
とびこ
胡瓜
大葉



具材の量を増やし、海鮮をダイレクトに
味わえる豪華な恵方巻です

生本まぐろ大とろ
生本まぐろ中とろ
鮪たたき
うに
胡瓜
大葉



贅沢に使用したうにと、生本まぐろの大とろが
口の中でとろける味わいの贅沢な恵方巻です

沢



ぜいたく
海鮮恵方巻
(うに入り)

1本(長さ約15cm)

11 本体価格
1,980円
(8%税込2,138円)

鮮魚寿司『魚悦』
魚屋が作った本気の『恵方巻』



謹製 魚悦



北海道産はたてと
いくらを使用した
恵方巻が自慢の、
バラエティー豊かな
4種の恵方巻です



恵方巻4本セット(麗)

(はたてといくら・サーモンといくら・寒ぶり・鮪たたき)
4本セット(長さ各約7.5cm)

8 本体価格
2,780円
(8%税込3,002円)



生本まぐろと
鮪たたき



恵方巻4本セット(華)

(生本まぐろと鮪たたき・サーモンといくら・あなご・鮪たたき)
4本セット(長さ各約7.5cm)

9 本体価格
2,980円
(8%税込3,218円)

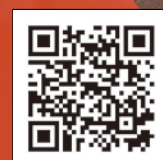
あなごがたっぷり入った
恵方巻が自慢の、
バラエティー豊かな
4種の恵方巻です

二月三日は
節分



※写真はイメージです

北海道産ホタテ
北海道産サーモン
本まぐろ 海老
いくら 数の子 玉子焼
ずわいがに 胡瓜 大葉



見て納得!
マルエツの恵方巻は
こちらでチェック!

ご予約締切日
1月27日(火)
18時まで
お渡し日
2月3日(火)
10時より

北海道産
サーモンとホタテの
笑福海鮮巻
ハーフ(長さ約9cm)

1 本体価格

WAON POINT +100
1,580円
(8%税込1,706円)

オンラインデリバリーからもお申込を承ります。

ONLINE DELIVERY

配達エリアの
確認はこちらから



デリカ 魚悦

お申込みはサービスカウンター、レジまたは売場係員までお申し付けください。※写真は全てイメージです。(Scan&Goまたはセルフレジでのお支払いは出来ません。)
※魚悦寿司は店舗により取扱いが異なります。詳しくはご利用店舗の売場係員におたずねください。
※右記店舗では魚悦商品のみが取り扱いとなります。マルエツ・越谷レイクタウン店、春日駅前店、リンコス・リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店。
※一部店舗では取扱商品が異なる場合がございます。



感動の逸品

初摘み海苔

圧巻の旨さ

ぜひ、食べて頂きたい 初摘み海苔の恵方巻



日の光の当たらない夜に摘み取ることが多く、旨みや栄養が凝縮された状態で収穫することができます。



パリッとした
歯切れのよさ
温度とスピードを調整して焼き上げます。
そのため、初摘み海苔は柔らかく、
口どけの良さが特徴です。

初摘み海苔は
夜に収穫する事が多い

海苔漁の最初に
収穫される海苔です。
冬から春にかけて、海苔漁は行われ
ますが、初摘み海苔を手にする
チャンスは最初だけ。
冬の訪れを感じさせてくれる
貴重な海苔となります。

丁寧な手仕事

生産者の皆さんが心を込めて作っています。
クセのない磯の香りが口に広がり、
歯切れが良くお手軽にもびつたりの海苔です。
ぜひ一度ご試味ください。



初摘み海苔で食べるまぐろ 恵方巻セット

・南まぐろ赤身巻 ・目鉢まぐろ鉄火巻
・まぐろたたき巻 各1本(約9cm)

WAON POINT +50
本体価格
980円
(8%税込1,058円)



初摘み海苔とは

創作江戸前寿司
鮎玉かがり監修
あなご太巻

※掲載写真は1本です。

活メ煮あなご炙り
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

ハーフ(長さ約9cm) 1本(長さ約18cm)

WAON POINT +100
3 本体価格 **1,280円**
(8%税込1,382円)

WAON POINT +200
4 本体価格 **2,480円**
(8%税込2,678円)

穴子

穴子の頭と骨の出汁と調味料で
炊くこと6時間。こだわりのタレを
かけてお召し上がりください。

日本橋玉子の立ち上げに携わったあなご職人佐藤が
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。
旬の時期に漁獲される天然あなごを仕入れ、熟練の職人たちが
その味を余すことなく引き出します。

いろいろな味が楽しめる
食べ比べ恵方巻盛合せ

人気具材が大集合

6種具材を楽しむ
中巻きハーフ盛合せ

WAON POINT +100
5 本体価格 **1,580円**
(8%税込1,706円)

本まぐろ サーモン 北海道産ホタテ 海老 煮穴子 ずわいがに

※写真はイメージです。

福は内も **しあわせ恵方巻**

みんなで食べると
美味しいね

しあわせ恵方巻の3つのしあわせ

幸1 ちょうどいいサイズで幸せ
幸2 ちょうどいい価格で幸せ
幸3 おいしくて幸せ

1本でも
ハーフでもない
ちょうどいい
サイズ

北海道産ホタテ
目鉢まぐろ いくち
数の子 サーモン
海老 玉子焼
大葉 胡瓜

しあわせ恵方巻
(豪華海鮮)
1本(長さ約14cm)

WAON POINT +100
6 本体価格 **1,380円**
(8%税込1,490円)

焼鯖に骨とりをして
焼き上げた脂の
のったサバを
ガリと合わせて
巻き上げた、
味自慢の恵方巻です

焼鯖 大葉 ガリ 胡瓜

しあわせ
恵方巻
(焼鯖)
1本(長さ約14cm)

WAON POINT +50
7 本体価格 **980円**
(8%税込1,058円)