

追いイクラ・追いウニで贅を愉しむ、海鮮にこだわった魚優自慢の10種太巻セットなど

アピタ・ピアゴ、鮮魚専門店「魚優」の恵方巻

2023年の恵方は南南東のやや南 ～12月26日(月)より順次予約受付開始～

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司、以下「ユニー」)は、アピタ・ピアゴなど133店舗と、ユニー直営の鮮魚専門店「魚優(うおゆう)」など19店舗、及びアピタ・ピアゴ オンラインショップにて、2022年12月26日(月)より順次、2023年恵方巻の予約受付を開始いたします。



10種の太巻を愉しむ！魚優自慢の太巻セット 3,980円(税込4,299円)

本来、恵方巻は福を逃がさないよう無言で丸かじりするものとされてきましたが、近年は慣習にとらわれず、普段はあまり食べない太巻寿司を“少し贅沢な食事”として楽しむ方も多ようです。そこで、「せっかくならより美味しいもの、良いものを食べたい」というニーズに対応し、ユニーは海鮮の具材／鮮度感／ボリュームにこだわったワンランク上の恵方巻をご用意しました。鮮魚専門店「魚優」は、年々売上が伸長している、複数の海鮮を贅沢に使用した海鮮太巻の具材を10品目から12品目に増やし、新たに2種類の太巻を追加しました。また、1/4カットの海鮮太巻10種類に、うにといくらがセットになった遊び心ある「10種の太巻を愉しむ！魚優自慢の太巻セット」を初展開します。

■ 鮮魚専門店「魚優の恵方巻」販売概要

ご予約は、①アピタ・ピアゴ オンラインショップ または②取扱店舗サービスカウンターにて承ります。

① アピタ・ピアゴ オンラインショップ : <https://www.apitashop.com/shop/>

2022年12月26日(月)10:00～2023年1月31日(火)まで

② 取扱店舗 : アピター宮店、西尾店、稲沢店、北方店、長久手店、四日市店、御嵩店、双葉店、戸塚店、木更津店、アピタパワー岩倉店、大府店、木曾川店、新守山店、新潟亀田店、ピアゴ東刈谷店、碧南東店、ピアゴパワー長久手南店、パワースーパーピアゴ富士宮店

2022年12月26日(月)～2023年1月31日(火) ※開始日は店舗により異なる場合がございます。

商品お渡し日 : 2023年2月3日(金)

店頭販売日 : 2023年2月3日(金)

※店頭販売は②取扱店舗に加え、アピタ岡谷店、君津店、宇都宮店、東松山店、ピアゴパワー西城店、妙興寺店でも実施します。

■ 「アピタ・ピアゴの恵方巻」販売概要

取扱店舗 : アピタ 65 店舗・ピアゴ 68 店舗 ※ピアゴ ラ フーズコア赤池店では取り扱いがございません。

※ご予約はサービスカウンターにて承ります。

※アピタ・ピアゴ オンラインショップでは事前予約を承っておりません。

店頭予約 : 2022年12月26日(月)～2023年1月31日(火) ※開始日は店舗により異なる場合がございます。

商品お渡し日 : 2023年2月3日(金) / 店頭販売日 : 2023年2月3日(金)

■ 鮮魚専門店「魚優の恵方巻」商品一例

特設ページ: <https://www.uny.co.jp/sp/ehomaki/uoyu/>

【10種の太巻を愉しむ！魚優自慢の太巻セット(うに・いくら入)】

3,980円(税込 4,299円)

「徳島産天然真鯛使用8品目海鮮太巻」や「宮崎産黒瀬ぶり使用6品目海鮮太巻」など、1/4カットの海鮮太巻が10種類入った豪華太巻寿司セット。



【12品目の極太海鮮太巻】

3,580円(税込 3,867円)

使用具材:本まぐろ・真鯛・カンパチ・サーモン・かに・赤えび・うに・いくら・数の子・ほたて・いか・ねぎとろ

【徳島産天然真鯛使用！8品目の海鮮太巻】

2,580円(税込 2,787円)

使用具材:徳島産天然真鯛・サーモン・かに・赤えび・いくら・数の子・いか・ねぎとろ



【宮崎産黒瀬ぶり使用！6品目の海鮮太巻】

1,980円(税込 2,139円)

使用具材:黒瀬ぶり・サーモン・かに・いくら・数の子・ねぎとろ

【宮城産天然本鮪使用！たっぷり鮪たたき太巻】

1,580円(税込 1,707円)

使用具材:宮城塩釜産天然本鮪入まぐろたたき



■「アピタ・ピアゴの恵方巻」商品一例

人気の高い本マグロと南マグロをふんだんに使用した「豪華まぐろ贅沢太巻」を、予約限定商品として新たに展開します。全ての商品に、愛知県犬山市の「犬山成田山」で開運成就・災難消除を祈禱して縁起を担いだ海苔を使用。1月31日(火)までにご予約の方には特別価格で提供します。

特設ページ：<https://www.uny.co.jp/sp/ehomaki/> ※12月28日より公開予定



予約限定商品【豪華まぐろ贅沢太巻】

3,900円(税込 4,212円)

中身に南まぐろ赤身を贅沢にたっぷり使用し、本まぐろ中トロを豪華に盛り付けた鮭づくしの太巻寿司。

使用具材：(中具)南まぐろ赤身切り落とし・白ごま・大葉・きゅうり
(外具)本まぐろ中トロ

予約限定商品【日本橋玉み監修 炙り穴子太巻寿司】

2,180円(税込 2,355円)

原料・製法にこだわった特大サイズの穴子を炙り、特製のタレで仕上げた、穴子の旨味・香ばしさが味わえる太巻寿司。

使用具材：炙り活〆煮込穴子・焦がし玉子焼・味付けとび卵・椎茸・干瓢・きんぴらごぼう・桜おぼろ・きゅうり



【将軍黄金太巻】2,180円(税込 2,355円)

<予約特別価格 2,000円(税込 2,160円)>

恵方をあらかわす干支の十二支にちなんで12種類以上の具材を使用し、将軍を表現する金色の玉子で巻き込みました。幅約9cmの極太サイズ。

使用食材：南まぐろ入まぐろたたき・マグロ・子持ち昆布・いか・サーモン・煮穴子・えび・カニカマ・玉子・干瓢・桜おぼろ・大葉・きゅうり・錦糸玉子

【開運！アピタン海鮮巻セット】1,780円(税込 1,923円)

<予約特別価格 1,700円(税込 1,836円)>

ユニーのキャラクター「アピタン」デザインの海苔で巻いたハーフサイズの巻寿司。6種類各1本入り。

使用食材：トロたたき・車えび・サーモン・数の子・マグロ・穴子



■一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP (https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/) の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。