

カストールの伊達巻と黒豆

今年もカストールのおせち料理の季節となりました。開店以来、素材は厳選し、添加物・防腐剤等は一切使用しておりません。カストールの味を新年よりご家庭で楽しんでいただきたいと思います。



①伊達巻 1本

¥8,500 (税込 / 送料込み)

伊達巻は、本来は「カステラ蒲鉾」という名前で作られていました。その名のように、たっぷりと太く巻きました。カストールではイトヨリのすり身を使い、コクがあり上品に仕上がります。卵は卵黄が濃い奥久慈卵を使用しました。1本だと家族でたっぷりと楽しめる量です。

②プチお正月セット (伊達巻 / 丹波の黒豆 / なます / 田作り)

¥11,000 (税込 / 送料込み)

丹波篠山産の大粒の黒豆を奄美大島の黒砂糖を加え2日間かけふっくらと仕上げました。カストール自慢の伊達巻とながしま農園の三浦大根と京人参を使った柚子が香るなますとおせちの定番の田作りをセットにした、おひとりさまや他にもお正月料理を作られる方むきです。

<御受け取り方法>

宅配または来店をお選びいただけます。

宅配の場合はクール宅急便にて12月30日午前中指定にてご配送します。

来店の場合は店舗にて12月29日11:00-15:00にお引き取り。

<御申込受付開始>

2023年10月15日より

<御申込締切>

2023年11月15日まで (ただし応募数に達した場合はその限りではありません)

<御支払方法>

銀行振り込みのみ (期日指定)

◆お問合せ・ご予約はメールにてお願い致します◆

カストール

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-13-8 朱ビル 1階 (移転しました)

HP: www.2castor.com

E-mail: castor@2castor.com

お振込先

三菱UFJ銀行 (0005)

青山支店 (608)

普通 0489056

(株) カストール