

報道関係各位

株式会社ファミリーマート

「肉山」監修恵方巻に加え、老舗料亭「なだ万」監修恵方巻が新登場メリハリ消費に対応したラインアップに加え、予約特典を充実!

2024 年恵方巻 12月21日(木)から予約開始

株式会社ファミリーマート(本社:東京都港区、代表取締役社長:細見研介)は、継続して取り組んでいる **5つのキーワードの1つである「もっと美味しく」、「あなたのうれしい」**の一環として、2024 年の恵方巻を 2023 年 12 月 21 日 (木) から、全国のファミリーマート約 16,400 店、およびファミマのアプリ「ファミペイ」で 予約受付を開始いたします。恵方巻の早期予約特典やファミペイでの予約購入特典などを充実させ、予約する ことによるおトクを訴求してまいります。



【予約メニュー】全 10 種類(恵方巻 6 種類、スイーツ 4 種類)※沖縄県ではスイーツ 3 種類 【予約期間】2023 年 12 月 21 日(木)10:01~2024 年 1 月 26 日(金)9:00 まで 【お渡し日】2024 年 2 月 1 日(木)~2024 年 2 月 3 日(土)

※スイーツのお渡しは各日 12 時以降となります。

(北海道では「節分 ほどけるくちどけロールケーキ (抹茶&チョコ) 2 本入」は 19 時以降のお渡しとなります。)

- ※一部地域では、商品・お渡し日・予約期間が異なります。
- ※一部地域では、ファミペイ WEB 予約での承りを行っていない店舗がございます。
- ※地域別取扱い商品・お渡し日・予約期間・ファミペイ WEB 予約の可否については、店頭チラシまたは特設ページをご参照ください。

特設ページ URL: https://www.family.co.jp/campaign/spot/famima-ehomaki2024.html

■今年は恵方巻の早期予約特典や、ファミペイ予約特典を充実!

ファミリーマートでは、食品ロス削減に向け、お客さまのニーズに合わせながら、季節商品(うなぎ、クリスマスケーキ、おせち、恵方巻など)の予約販売を推奨しております。

恵方巻においては、2019 年より、ファミマのアプリ「ファミペイ」で WEB 予約を開始し、お客さまがより気軽にご 予約いただける早割特典の実施など予約販売を推奨しております。

予約特典①: 早めの2品以上の予約がおトク!2品ごとに早割で10%OFF

恵方巻チラシに掲載されている恵方巻を2品予約する毎に、お会計金額から10%引きいたします。

※スイーツは対象外です。

※奇数点数購入時は、価格の高い組み合わせのお会計金額から10%引きとなります。

予約期間: 2023年12月21日(木) 10:01~2024年1月12日(金) 9:00まで

<u>予約特典②: ファミマのアプリ「ファミペイ」でおトク!1 品ごとに期間限定ファミペイボーナス 50 円相当還元</u>

ファミマのアプリ「ファミペイ」のバーコードをレジでスキャンして恵方巻を購入すると、1 品ごとに期間限定ファミペイボーナス 50 円相当が還元される予約特典がございます。

※スイーツは対象外です。

予約期間: 2023年12月21日(木) 10:01~2024年1月26日(金) 9:00まで

実施期間:2024年2月1日(木)~2024年2月3日(土)

※ボーナス付与は 2024 年 2 月末頃を予定しております。

■メリハリ消費に対応したラインアップ!

老舗料亭「なだ万」監修の恵方巻が新登場!さらに、昨年好評の「肉山」監修「2929 恵方巻」も発売!

今年は、日本を代表する老舗料亭「なだ万」が監修した「なだ万監修 特上恵方巻」が新たに登場します。 さらに、昨年ご好評をいただいた、予約困難な吉祥寺の焼肉店「肉山」が監修した「肉山監修 2929 恵方 巻」が更においしくなって再登場いたします。

高級食材を使用したハレの日にぴったりの恵方巻から、お手頃価格ながら、さらに美味しく改良した定番の恵方巻まで、人数やご予算、お好みに合わせて豊富なラインアップからお選びいただけます。

■「なだ万監修 特上恵方巻」 こだわりポイント







天保元年(1830年)創業の老舗料亭「なだ万」が監修した恵方巻です。

穴子、いくら、玉子焼、海老、数の子、椎茸煮、きゅうりを使用し、彩り良く仕上げました。縁起の良い 7 種類の具材を使用したボリュームのある逸品です。玉子焼は、まろやかで深みのある味わいが特長のかつお本枯節だしを使用した、こだわりの玉子焼です。「なだ万」ならではのこだわりが詰まった恵方巻をお楽しみください。

■「肉山監修 2929 恵方巻」 こだわりポイント







吉祥寺の予約困難な焼肉店「肉山」が監修した、炭火焼牛カルビを使用した恵方巻です。

炭火焼した牛カルビと、ヤンニョンジャンのたれで深みを出したピリ辛なキムチの相性がぴったりな旨辛な味わいです。昨年品比較で具材比率を向上し、より具材のボリューム感を感じられる仕立てにしました。

【商品詳細】



【商品名】なだ万監修 特上恵方巻 【価格】1,371 円 (税込 1,480 円)

【発売地域】全国

【内容】老舗料亭「なだ万」が監修した恵方巻です。いくら、数の子、海老などの贅沢感ある食材を含む、縁起の良い7種類の具材を使用しました。

<商品サイズ> (約) 長さ 13 cm×直径 4.7 cm <具材> 穴子、いくら、玉子焼、海老、数の子、椎茸煮、きゅうり



【商品名】肉山監修 2929 恵方巻 【価格】908 円(税込 980 円)

【発売地域】全国

【内容】炭火焼した牛カルビと、ヤンニョンジャンのたれで深みを出したキムチを合わせた恵方巻です。肉の旨味、キムチの辛み、たれの深みが味わえます。

<商品サイズ>(約)長さ13 cm×直径 4.5 cm

<具材>炭火焼牛カルビ、キムチたれ和え



【商品名】贅沢海鮮恵方巻

【価格】1,186円(税込1,280円)

【発売地域】全国

【内容】キングサーモン、甘海老、陸奥湾産帆立、ズワイガニなどの海鮮 食材を贅沢に使用した海鮮恵方巻です。海鮮の旨味、甘みを特等級海 苔でお楽しみください。

<商品サイズ>(約)長さ9 cm×直径 4.7 cm

<具材>陸奥湾産帆立貝柱、ズワイガニほぐし身、キングサーモン、まぐるたたき身、甘海老、数の子、玉子焼、きゅうり



【商品名】恵方巻

【価格】528円(税込570円)

【発売地域】全国

【内容】こだわりの具材で仕立てた、定番の恵方巻です。だしの風味を感じる大きな玉子焼が満足感ある逸品です。

<商品サイズ>(約)長さ13 cm×直径4.5 cm

<具材> 玉子焼、穴子、椎茸煮、きゅうり、かんぴょう煮、おぼろ



【商品名】海鮮恵方巻

【価格】556円(税込600円)

【発売地域】全国

【内容】人気の海鮮具材のまぐろたたきとサーモンを詰め込んだ恵方巻です。

<商品サイズ>(約)長さ9 cm×直径 4.7 cm

く具材>まぐろたたき身、サーモン、玉子焼、きゅうり



【商品名】サラダ恵方巻

【価格】417円(税込 450円)

【発売地域】全国

【内容】カニカマ、ツナマヨネーズなどで仕立てた恵方巻です。

<商品サイズ>(約)長さ9 cm×直径 4.7 cm

<具材> 玉子焼、香り箱(カニカマ)、ツナマヨネーズ和え(香り箱・オニオン入り)、きゅうり



【商品名】節分 生チョコクレープ

【価格】332円(税込358円)

【発売地域】全国

【内容】もちもち食感のクレープにココアクランチと細かく砕いたアーモンドが入った生チョコとホイップクリーム・チョコホイップクリームを包みました。

<商品サイズ> (約) 長さ 14.5 cm×幅 6 cm×高さ 3.9 cm



【商品名】節分 塩豆大福(2 個入)

【価格】276円(税込298円)

【発売地域】全国

【内容】北海道産小豆を使用した粒あんと程よく塩味のきいた赤えんどう豆の大福です。

<商品サイズ(1個あたり)>(約)直径4.8 cm×高さ3.4 cm



【商品名】節分 7種のフルーツロール 【価格】315円(税込340円)

【発売地域】全国

【内容】7種類のフルーツを使用した見た目も鮮やかなロールケーキです。 (イチゴ、キウイ、パイン、黄桃、みかん、バナナ、りんご)

<商品サイズ>(約)直径 9.2 cm×高さ 2.4 cm



【商品名】節分ほどけるくちどけロールケーキ(抹茶&チョコ)2本入 【価格】389円(税込 420円)

【発売地域】全国(沖縄県除く)

【内容】抹茶クリームと粒あん入りの抹茶味と、チョコクリームとチョコチップ入 りのチョコ味のロールケーキ2本入りです。

<商品サイズ(1 本あたり)>(約)長さ8.5 cm×幅4 cm×高さ3.5 cm

- ※すべて数量限定の商品です。
- ※画像はイメージです。
- ※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税8%にて表示しております。



【老舗料亭「なだ万」について】

天保元年(1830年)に初代・灘屋萬助氏が大阪で創業した、日本を 代表する老舗の日本料理店。

1986年の東京サミットでは本店「山茶花荘」が民間初の公式晩餐会の会 場にも選ばれている。「老舗はいつも新しい」を社是とし、伝統を守りながらも 常に新しいものを取り入れており、四季折々の味とおもてなしで、長年に亘り 各界から支持を得ている老舗料亭。



【焼肉店「肉山」について】

東京・吉祥寺の赤身肉焼肉の専門店。

肉好きの間で全国的な知名度を得ており、店名にちなみ、肉山で食事をす ることが「登山」と言われている。オーナーの光山英明氏自らが赤身肉の塊を 炭火で焼き、食べやすいようにスライスしてお客さまに提供する。その見事な 火入れとカットで、昨今の赤身肉ブームの火付け役とも言われている。

オープンから 10 年以上が経った今も、予約が絶えない人気店。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のよ うにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。