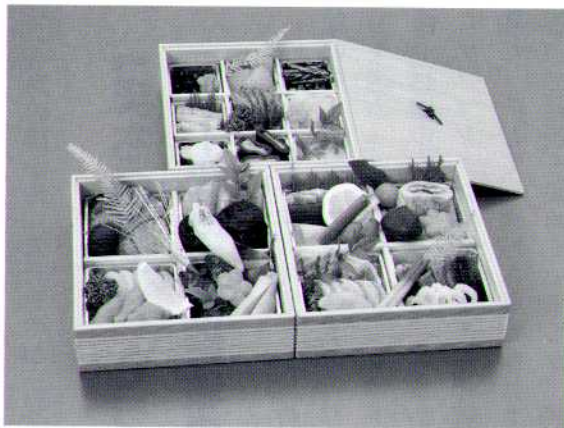


要チェック！会員さん



冷凍お節料理は、宅急便でお届け。



2階はお食事処、送迎バスあり。

作りたてをそのままに「冷凍お節料理」

株式会社山吹

大正三年の創業以来九十余年、四季折々のふるさとの味を大切に提供し続けている山吹。仕出し料理・お食事処の他、大粒の梅の実が入った梅酒ゼリー「梅琥珀」や鮎のあめ煮など贈答品の販売も手がけている。

料理は厳選した素材の旨みを活かした風味豊かな味にこだわり、スモークサーモン、ハムなどもほ

とんどを手作りしている。季節に合わせて器やあしらい等をいりどりよく盛りつける等、目でも楽しんでいただけるよう工夫を凝らしている。

毎年好評のお節料理は、店頭や配達可能な近隣のお客様のみに販売していた。しかし、「山吹のお節を食べたいが、遠方なので取りに行けない」というお客様の要

望に応え、美味しさをそのままに発送できる方法を検討。試行錯誤し、マイナス四十度の急速冷凍技術により、風味や旨みをそのまま活かせる冷凍お節料理を考案した。お客様は届いたお節を自然解凍するだけで手を加えることなく老舗の味を楽しんでいただける。

昨年、希望された方に限定で販売したところ大変好評であったため、今年度は器や食材等に更なる改良を重ね本格的に販売をスタートした。

発送お節料理の予約は、十二月二十日まで（数量限定）。「寿」三段重・五人前二十九品目が一八、〇〇〇円、「曙」二段重・三人前二十二品目が一三、〇〇〇円。送料は当社が半額負担。

食べること、作ることが好きな根っからの職人だと語る社長。これからもお客様の声を大切に、感謝の心・よりよいサービス・進取の精神をモットーに、仕出し・お食事処・贈答品の各部門それぞれを充実させ、よりお客様に喜んでいただけるようにしたいという。

株式会社 山吹

代表取締役社長 大谷 巖

所在地 たつの市龍野町富永518-4

TEL 0791-63-1350

FAX 0791-63-2982

URL <http://www.tatsuno.or.jp/~yamabuki>

仕出し 営業8時30分～17時 年中無休（年始除く）

お食事処 営業11～14時・17～21時

※夜は予約のみ 休水

贈答品 受付9時～16時 休水・日・祝

