

【2024年 節分】 オリジンの店内手づくり「恵方巻」のご予約受付を開始！

今年の恵方は「東北東」です。

弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」を展開しているイオングループのオリジン東秀株式会社（本社：東京都調布市/代表：沢村 弘也）は、1月4日(木)10時より、店内手づくり「恵方巻」の予約受付を開始いたします。



※写真はイメージです。

【公式アカウント】

X(旧 Twitter) https://twitter.com/origin_pr/
LINE <https://lin.ee/ne4MR2Z/i>

今年も全5種類！店内で巻き上げる手づくり恵方巻！

店内で炊いたご飯を一本一本ていねいに巻き上げる、毎年人気のオリジン店内手づくり「恵方巻」。

今年も全5種類をご用意いたしました。七福神にちなみ7種類の定番具材が入った「七種具材の恵方巻」、ガッツリ食べごたえ抜群「ひれかつ巻き」、海老とサーモンのサラダタイプ「海老サーモンクリーム巻き」、人気の海鮮具材「海鮮恵方巻」など、酢飯との味のバランスにこだわって仕立てました。

- ・七種具材の恵方巻…サーモン、椎茸、高野豆腐、かんぴょう、玉子、きゅうり、ガリ(生姜酢漬け)
- ・まぐろ巻き寿司…まぐろ、厚焼玉子、きゅうり
- ・ひれかつ巻き…ひれかつ、グリーンカール
- ・海老サーモンクリーム巻き…サーモン、海老、玉子、クリームチーズ、グリーンカール
- ・海鮮恵方巻…サーモン、海老、まぐろ、椎茸、高野豆腐、かんぴょう、玉子、きゅうり、ガリ(生姜酢漬け)

※予約受付分以外でも、店舗では2月2日(金)と2月3日(土)の二日間、朝11時より数量限定で販売いたします。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

商品概要

■七種具材の恵方巻

本体価格 798 円（税込価格 861.84 円）

■七種具材の恵方巻【ハーフ】

本体価格 448 円（税込価格 483.84 円）

※写真は七種具材の恵方巻です。



■まぐろ巻き寿司

本体価格 498 円（税込価格 537.84 円）

■まぐろ巻き寿司【ハーフ】

本体価格 298 円（税込価格 321.84 円）

※写真はまぐろ巻き寿司です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

■ひれかつ巻き

本体価格 798 円（税込価格 861.84 円）

■ひれかつ巻き【ハーフ】

本体価格 448 円（税込価格 483.84 円）

※写真はひれかつ巻きです。



■海老サーモンクリーム巻き

本体価格 998 円（税込価格 1,077.84 円）

■海老サーモンクリーム巻き【ハーフ】

本体価格 548 円（税込価格 591.84 円）

※写真は海老サーモンクリーム巻きです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

■海鮮恵方巻

本体価格 1,098 円（税込価格 1,185.84 円）

■海鮮恵方巻【ハーフ】

本体価格 598 円（税込価格 645.8 円）

※写真は海鮮恵方巻です。



予約概要

販売店舗：キッチンオリジン・オリジン弁当 全店

販売開始：2024年1月4日(木) 10時より

販売時間：各店舗の営業時間

店舗情報：<https://shop.toshu.co.jp/toshu/>

※在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。

販売概要

販売店舗：キッチンオリジン・オリジン弁当 全店

販売開始：2024年2月3日(土)、2月4日(日) 二日間とも11時より

販売時間：各店舗の営業時間

店舗情報：<https://shop.toshu.co.jp/toshu/>

※在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」について



「オリジン弁当」は、1994年に、自分で自由に選べる量り売りのお惣菜がある新しいお弁当屋として誕生しました。店内調理にこだわり、毎日お店で心を込めて作っています。

「キッチンオリジン」は、2014年2月、東京都の池袋に誕生しました。商品の品揃えはオリジン弁当と同じのまま、女性のお客さまが親しみやすい落ち着いた店舗デザインへ一新。一部店舗には、イートインコーナーを設置しました。イートインコーナーでは、サクッと食事をする事ができ、ライフスタイルに合わせて利用できる使い勝手の良いお店です。

キッチンオリジン・オリジン弁当は、40種類を超えるお弁当を、直前調理で仕上げるオーダー弁当や、出来立てを店内に陳列する作り置き弁当として提供しています。お惣菜とサラダは、手に取りやすいよう適量に取り分け、パック詰めにして販売しています。

ボリュームのあるお弁当、小さめのお弁当、少し大きめのおにぎりや、野菜をたくさん使ったお惣菜・サラダなど、毎日が楽しくなるラインナップです。いつものお食事や、なにか一品加えたいという時にも、ぜひ、キッチンオリジン・オリジン弁当をご利用ください。

創業の思い

創業者は常々「毎日食べても飽きないものを作ろう」と語っていました。地域に根ざし「家庭の台所代行業」として、日々の食生活の一端を担い、お客さまの健康に寄与したい、そんな思いから事業がスタートしました。

家族のことを思って作る料理と同じように、安心して安全な商品提供を第一に考え、素材の味が楽しめるようにと取り組んでいます。だから、今でもオリジンでは毎朝、店内で調理を行い、鮮度を大切にしています。

これからも、弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」は、お客さまのために心を込めて調理をし、商品を提供してまいります。

オリジン東秀株式会社について

【会社概要】

社名：オリジン東秀株式会社

本社所在地：東京都調布市調布ヶ丘 1-18-1 KDX 調布ビル 5F

代表者：代表取締役社長 沢村弘也

事業内容：弁当、惣菜販売を主体事業とするオリジン事業（「キッチンオリジン」「オリジン弁当」「オリジンデリカ」https://www.toshu.co.jp/kitchen_origin/index.html）、飲食業を主体事業とする外食事業（「れんげ食堂 Toshu」https://www.toshu.co.jp/renge_toshu/index.html）の店舗を運営。また、イオングループデリカ部門にオリジン商品を融合させるデリカ融合事業を展開。

設立：1966年（昭和41年）9月

公式サイト：<https://www.toshu.co.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

<本件に関するお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社

広報グループ 堀川

TEL : 080-9382-0019 (直通)

FAX : 0120-090-870

E-mail : pr@toshu.co.jp

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp