

【高島屋泉北店 1F】 営業時間 10:00-19:30 住所 大阪府堺市南区茶山台 1-3-1
電話 072-293-1101(内線 2350)



ひなまつりには『あなごダー!』スペシャル



① 特上あなごちらし (税込 1296円)

とろりととろける煮込あなごをまるまる1尾使っているので『あなごたっぷり』
半分は炙っているので味の変化が楽しめるとても豪華なちらし寿司です。

② 上あなごちらし (税込 918円)

焼あなごと煮込あなごが1切れずつのった シンプルなちらし寿司です。
昔からの根強い人気があります。

③ あなごちらし (税込 648円)

焼あなごをきざんで特製のダシで味付けした『味付きざみをのせたちらし寿司です。
ごはんによく合うように開発された『味付きざみに誘われてごはんがすすみます。』

☆ ご家庭でちらし寿司を作るお客様におすすめです

『焼あなご』(1尾 税込 648円)・・・脂ののったあなごを焼きあげています。
食べた後もお口の中で旨味が残ります。

『煮込あなご』(2尾 税込 1080円)・・・湯煎して簡単に使えます。
お口でとろけるおいしさです。

おすすめ

『味付きざみ』(1袋 税込 432円)・・・焼あなごをごはんに合うように特製のダシで味付けしています。

「焼あなご・煮込あなご・味付きざみをどれでも1点お買上げのお客様には
なんと!! お寿司屋さんが使っている すし飯 1パック フォレゼント!!! (お一人様1パック限り)
あなごとお好みの具材をのせるだけで簡単にちらし寿司が楽しめます。 (させていただきます)
すし飯 1パック (税込 162円) でも販売しております
※ 2月28日、3月1日、2日、3日の4日間限定



おお客様各位

2月3日は、松井泉にとって初めての節分を迎え、無事に終える事ができました。
5種類の巻寿司「あなごの太巻」「ちょっと短いあなごの太巻」「あなごたっぷり豪快巻」
「あなごまるまる1本びっくり巻」「あなごときゅうりの巻寿司」とふんわり巻く事に気をつけて
一生懸命作りしました。おかげ様で作った分すべて完売いたしました。
うれしい事に次の日から毎日のようにお客様にわざわざお越しいただいて
「美味しかったよ」「また買うわ」とありがたいお言葉をかけてくださいました。
今後の私共の力になります。本当にありがとうございました。

従業員一同



裏面も、
ご覧くださいませ

まつ い 泉
松井

あなご屋 坂



【高島屋泉北店 1F】 営業時間 10:00-19:30 住所 大阪府堺市南区茶山台 1-3-1

電話 072-293-1101(内線 2350)

☆ 3月12日は「松井泉 泉北店」1周年!!

感謝デーといたしましてお客様に喜んでいただけるように
おもしろい企画を考えておりますので乞うご期待!!

3月11日(水)~3月24日(水)まで
お楽しみイベント開催!

☆ 3月、4月は お花見や行楽の季節です

松井泉では豪華なお寿司をご用意いたします。
年末年始だけ限定発売し、大好評だった「年末年始特別セット」復活です。
※「ご予約のみ」の販売とさせていただきます。



あなごたっぷり豪快巻	4貫) 特別価格 税込 1900円!
煮込あなごの箱寿司	4貫	
焼あなごの箱寿司	3貫	



みんなでワイワイ食べるのに最適な美味しいお寿司です

☆ あなご一筋 46年の「松井泉」

【松井泉のこだわり】



- ①「脂ののり」・・・ 目利きがすべて
- ②「美味しさの追求」・・・ こだわりのダシと長年引きつがれた伝統の技術
- ③「産地」・・・ 産地にこだわらず仕入れたあなごを選別「目利き」
- ④「加エのタイミング」・・・ あなごはさばきたてより ある一定期間 熟成させた方が美味しい!
- ⑤「サイズ」・・・ 大きさではなく、脂ののり

表面は、
ひな祭りのおすすめ

