

ふく 29% OFF!!

おいしいサブスクはじめませんか？

年間約4,000円おトク！ 月々2本×12ヶ月分 合計24本まとめ買い！

(1本580円×2本)×12ヶ月で 通常価格13,920円(税込)が **9,880円(税込)**

ご縁福巻 年間パスカード



見逃すことなく毎月福巻が手に入る！ 毎月29日に2本お渡し！

今月は予定があり受け取れない…どうしよう!? 翌月繰り越し1回までOK! ひと月とばし、又は翌月4本受け取れます!

※このカードは、「運氣!ご縁福巻」の年間パスカード会員証ならびに引換えカードになります。
 ※カードのご利用は原則としてご本人様に限り、音羽グループ全店(一部店舗除く)にてご利用いただけます。
 ※カードの紛失・盗難等による再発行及び返金はいたしかねますので、大切に保管いただきますようお願いいたします。
 ※カードの有効期限は、購入月より12ヶ月とさせていただきます。(お客様都合による途中解約時の返金はいたしかねます)
 ※交換できなかった月の分は、翌月に繰り越しご利用可能です。(3ヶ月以上まとめてのお引き渡しは出来かねます)
 ※ご購入時にスタンプを押します。必ずお手元にお持ちいただきますようお願いいたします。

アレルギー表記について

特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお確かめください。
 小 小麦 卵 乳 成分 エ エビ カ カニ そ そば 落 落花生

前日までの要予約

ご注文は、最寄りの店舗にて承っております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

取り扱い店舗一覧

● 赤丸はお引き取りのみ
 ● 黒丸は配達も承ります

朝 音羽 出前センター	●池田出前センター ☎072-751-3036	●池田市姫室町7-3
	●多田出前センター ☎072-793-3037	●川西市平野3-19-11
	●箕面出前センター ☎072-723-0100	●箕面市白島1-14-6
	●東神戸出前センター ☎078-811-0571	●神戸市東灘区御影本町7-4-3
	●伊丹出前センター ☎0120-728201	●伊丹市野間2-9-8
	●鈴蘭台出前センター ☎078-594-8333	●神戸市北区若葉台3-13-30
	●三田出前センター ☎079-562-1001	●三田市南ヶ丘1-13-10
	●西宮出前センター ☎0120-558186	●西宮市北名次町13-30
朝 音羽	●新伊丹店 ☎072-785-0671	●伊丹市梅ノ木6-7-14
	●千里山店 ☎06-6338-8156	●吹田市千里山西5-2-17
おとわ 音羽	●北新地船大工店 ☎06-6343-0155	●大阪市北区堂島1-2-16
	●北新地永楽店 ☎06-6344-1415	●大阪市北区曾根崎新地1-9-5
	●北新地本店 ☎06-6347-0198	●大阪市北区曾根崎新地1-1-41
	●京都祇園店 ☎075-531-0077	●京都市東山区大和太路通四条上る常盤町151
流水 音羽	●西宮北インター店 ☎078-903-2877	●西宮市山口町下山口2-2-35
	●伏見店 ☎075-604-3025	●京都市伏見区横大路芝生34
	●池田総本店 ☎072-761-5581	●池田市井口堂1-13-12
	●三国店 ☎06-6350-1136	●大阪市淀川区新高4-1-38
おとわ 音羽	●多田店 ☎072-793-6600	●川西市矢間3-22-4
	●西宮大島店 ☎0798-66-0580	●西宮市大島町5-9



株式会社 音羽

音羽 福巻 検索

パンフレットはホームページでもご確認ください

株式会社 音羽

× チャレンジ&エレガンス 梅花女子大学

2025年1月~12月

2018年春から始まった、梅花女子大学食文化学科とのコラボ企画も第8弾となりました。音羽では毎月29日を「福(ふく)の日」としており、月ごとに身体にいい旬の食材を使用した巻き寿司を考案してまいりました。2025年度のご縁福巻は、学内で実施された72種のプレゼンテーションを勝ち抜いた12名のアイデアを商品化しました。学生みなさんのフレッシュなアイデアを盛り込んだ「ご縁福巻」を是非ご賞味くださいませ。

2018年から51種類のコラボ福巻を商品化してきました!



表紙福巻: 上から7月「暑い夏を乗り切ろう!~豚しゃぶのスタミナ巻~」/8月「~夏野菜と鮭のサクふわ巻き~」/10月「自分にご褒美!~秋をたっぷり満喫しよう巻き~」

ご縁福巻 2025

梅花女子大学食文化学科 福巻コラボ企画第8弾

おいしいサブスク 毎月29日限定販売 1本 要予約 580円(税込) おトクな年間パスカードも ございます!

はじめませんか?

毎月29日は 音羽 福巻の日

学生みなさん考案の2025年の福巻は中面をご覧ください

January
1月
29日(水)



寒さ吹き飛ばし！
たらこ春菊の彩り巻き
旬のたらこ春菊の香り豊かな味わいに、
きゅうりのシャキシャキ感が楽しめる
一本に仕上げました。



発案者：川口 由葉さん 小卵エ

七品目 たらこ/春菊/海老/ツナフレーク/玉子/大葉/胡瓜

February
2月
28日(金)



～笑う門には春來たる～
春が待ち遠しいマグロ竜田巻き
サニーレタスで包んだマグロ竜田揚げがアクセント。
季節の変わり目もしっかり栄養を摂り、
笑顔あふれる春を迎えましょう！



発案者：吉川 陽菜さん 小卵

七品目 マグロ竜田揚げ/人參/牛蒡/小松菜/サニーレタス/玉子/白ゴマ

March
3月
29日(土)



彩り満点!!!
カツオで疲労回復巻き!

カツオには疲労回復に役立つビタミンB群や
鉄分が豊富に含まれ、血行促進や
代謝アップが期待できます。
旬の食材で春を感じる一本です。



発案者：西岡 夕風さん 小卵カ

七品目 鰹そぼろ/カニかまぼこ/筍/新玉ねぎ/サニーレタス/玉子/胡瓜

April
4月
29日(火祝)



～まだまだ春を楽しもう～
春野菜と筍のピリ辛巻き

旬の筍をピリ辛の味付けで、他の食材は
控えめな味付けにしました。野菜も豊富で、
筍の食感をしっかり感じる1本です。



発案者：山崎 来心さん 小卵

七品目 牛肉/筍/ほうれん草/人參/サニーレタス/玉子/白ゴマ

May
5月
29日(木)



春に食べたい・
めでたい巻き

旬の鯛と梅を使い、塩昆布と桜でんぶが
絶妙に調和。玉子の柔らかさときゅうりの
シャキシャキが相性抜群の一本です。



発案者：加藤 晴香さん 小卵

七品目 鯛/練り梅/塩昆布/桜でんぶ/玉子/大葉/胡瓜

June
6月
29日(日)



じめじめ気分を吹き飛ばそう！
エビとロースハムのタルタル巻き

梅雨のじめじめにぴったり。らっきょのアクセントで
さっぱり食べられます。みんなでじめじめ気分を
吹き飛ばして楽しい夏を迎えましょう！



発案者：浅田 菜乃花さん 小卵乳エ

七品目 海老/ロースハム/スライスチーズ/ミニアスパラガス/らっきょ/玉子/胡瓜

July
7月
29日(火)



暑い夏を乗り切ろう！
～豚しゃぶのスタミナ巻～

豚しゃぶ肉やオクラ、玉子などで夏っぽさを
イメージしました。マヨネーズと醤油がどの食材
にも合い、サクッと食べることができる一本です。



発案者：藤城 羽衣さん 小卵乳カ

七品目 豚しゃぶ/オクラ/サニーレタス/カニかまぼこ/スライスチーズ/玉子/白ゴマ

August
8月
29日(金)



～夏野菜と鯨のサクふわ巻き～

旬の夏野菜とサクサクの鯨を贅沢に詰め込んだ
満足感が味わえる福巻です。酢飯に混ぜ込んだ
桜でんぶで華やかさをプラスしました。



発案者：谷口 明弥子さん 小卵

七品目 あじ唐揚げ/桜でんぶ/人參/パセリ/サニーレタス/玉子/胡瓜

September
9月
29日(月)



すだち香る
秋のサーモンフライ巻き

サーモンフライのサクサクとした食感に
大葉とすだちの香りが楽しめる
風味豊かな一本です。



発案者：福室 知夏さん 小卵乳

七品目 サーモンフライ/すだち/サニーレタス/スライスチーズ/玉子/胡瓜/大葉

October
10月
29日(水)



自分にご褒美！
～秋をたっぷり満喫しよう巻き～

紅葉を感じるカラフルな食材と黒胡麻の
アクセントがポイント。数の子のプチプチ感と
きゅうりのシャキとした食感を楽しめる一本です。



発案者：荒武 みづきさん 小卵

七品目 サーモン昆布メ/数の子/人參/干瓢/玉子/胡瓜/黒ゴマ

November
11月
29日(土)



旬の食材で秋を感じよう！
牛肉ときんぴらごぼう巻き

きんぴら牛蒡の甘辛い味付けと牛肉が
相性抜群。牛蒡や蓮根、人參など旬の
食材で秋を満喫してください。



発案者：押領司 彩世さん 小卵

七品目 牛肉/牛蒡/蓮根/人參/蒟蒻/サニーレタス/玉子

December
12月
29日(月)



一年おつかれ様巻き

12月にぴったりの鶏とチーズが濃厚な味わいに。
濃厚な具材に野沢菜を合わせることで、最後まで
飽きずに楽しめる一本に仕上げました。



発案者：八木 花音さん 小卵乳

七品目 鶏胸肉から揚げ/明太子/野沢菜/スライスチーズ/サニーレタス/玉子/白ゴマ



おいしいサブスクはじめませんか？
年間約4,000円おトク！
緑福巻
年間パスカード
見逃すことなく
毎月福巻が手に入る！ 詳細は裏面へ▶