

米八秋のおこわ弁当

〈2024年・秋〉

おこわ米八

七五三 敬老の日 赤箱

米八のお赤飯がお喜びの心をお届けいたします。



五人前(大)1,000g
税込 3,240円
< 本体価格 3,000円 >
24cm×15cm×4.5cm

三人前(中)600g
税込 2,160円
< 本体価格 2,000円 >
21.5cm×12.5cm×4cm

二人前(小)400g
税込 1,512円
< 本体価格 1,400円 >
20cm×12cm×3.5cm

米八のおこわは、店内厨房にて職人が手作りしておりお赤飯の食材は、安心安全な国産米100%と、ささげ、塩、水のみ。ささげの煮汁のみで自然な色目に仕上げています。

※店舗により価格が変わる場合がございます。

敬老の日

感謝の心を込めて

祝膳

いわい ぜん



銀鮭味噌焼き、煮物、チキンとなすのきのこあんかけ、団子ほか
税込1,800円(本体1,666円) 24cm×19cm×4cm

◆販売期間 9月14日～9月16日

◆販売期間 9月1日～11月30日



秋の醍醐味御膳

銀鮭味噌焼き、広島産カキフライ、野菜の揚げびたしほか
税込1,350円(本体1,250円) 20.5cm×20.5cm×4cm

◆販売期間 9月1日～11月末頃



秋の味覚、松茸をふんだんに炊き込んだおこわです。
味付け油揚げと銀杏は松茸との相性もぴったりです。



松茸おこわ折

松茸おこわ 200g 味付け松茸、味付け油揚げ、銀杏 ほか
税込864円 (本体800円) 12.5cm×12.5cm×6.5cm

令和六年 秋
おこわ、お弁当の
ご予約承ります。



「秋の吹き寄せおこわ」

◆販売期間 10月上旬～11月中旬

◆販売期間 通年(9月1日～)



大切な集いの席に
米八幕の内
味吉祥

銀鮭味噌焼き、くわい団子、海老、煮物、饅頭 ほか
税込1,800円 (本体1,666円) 24cm×19cm×4cm

◆販売期間 通年(9月1日～)



ちよつと贅沢に
米八幕の内
味百景

アブラカレイ味噌焼き、つくね串、
チキンと野菜のゴマ味噌絡め、煮物 ほか
税込1,500円 (本体1,388円) 24cm×14.5cm×5.7cm

◆販売期間 9月1日～11月30日



秋の行楽のお供に
秋の幕の内

鮭の塩焼き、きこの柚子あんかけ、煮物、団子 ほか
税込1,188円 (本体1,100円) 22cm×15.5cm×4cm

～ 瀬戸内海の恵みを堪能 ～

旨味たっぷり
広島産のカキフライ

◆販売期間 9月1日～1月末頃

広島産カキフライ弁当 ～宮島～

広島産のカキフライを、トンカツソースとタルタルソースの
2種類のソースでお楽しみ下さい。



税込1,280円 (本体1,185円) 22cm×14.5cm×3.5cm

◆販売期間 9月1日～11月30日



味暦米八御膳
「広島産カキフライ
和風焼肉」

広島産カキフライ、和風牛焼肉、ささげ胡麻和え ほか
税込1,280円 (本体1,185円) 22cm×14.5cm×3.5cm

- ご注文は5日前までをお願い致します。仕入れ等の都合によりお弁当の内容、展開期間は変わる場合がございます。
- 店舗により商品の内容や取り扱い商品が異なる場合がございます。
- 季節によって、おこわは変わります。
- お弁当に入るおこわの種類をお選びいただけます。
- 配送に関しては、店頭、またはご予約窓口までお問い合わせ下さい。

- ご不明な点は、店頭または電話受付窓口、ホームページの問い合わせフォームよりお問い合わせください。

電話受付窓口 ☎0422-31-8880
(平日 10:00～17:00)

- お弁当やおこわのご紹介は、HPにも掲載しています。
<https://yonehachi.co.jp>

