



◆お品書き(全19品)  
水産高校のマグロと旬煮、  
海老の旨煮、  
数の子、  
ローストポークスライス、  
たこのやわらか煮、  
イカの松笠焼、  
牛肉二色巻き、  
筑前煮、  
水産高校の  
イカときのこのアヒージョ  
「水産高校製造」、  
伊達巻(明太子かけ)、  
大根甘酢漬け日向夏、  
押し蒲(炙り鯖)  
「地元の特産品」、  
抹茶水ようかん  
(水産高校の小豆かけ)  
「水産高校の小豆缶使用」、  
栗きんとん、  
丹波黒豆、  
ホタテ焼き、  
花餅  
(太宰府の梅をイメージ)、  
一口昆布巻き、  
大根なます

■お申込

<https://forms.gle/KeT6x6rxQpbpa59T7>



■お申込・お問合せ先

東武トップツアーズ(株)福岡支店

〒810-0011 福岡県福岡市中央区天神3-11-1天神武藤ビル4階  
TEL : 050-9001-9760 FAX : 092-739-7773

営業日・営業時間 / 月～金 9:30～17:30 (休業日: 土・日・祝日)

総合旅行業務取扱管理者: 堂森 克洋 担当: 梶原幸正 久賀 真珠海

2～3名様用

**17,500円**(送料・消費税込み)

【配達不可能地区】北海道、東北、関東、中部、その他離島・諸島

【お届け日】2023年12月31日 【内容量】2～3名様用

【商品PR】福岡県立水産高校の生徒たちが、実際に釣って加工した「鮪油漬け」や地元の特産品を使って考案したオリジナルメニューを盛り込んだ水産高校ならではの「おせち」を、お弁当屋「丸ふじ」が形にしました。「商品名」をぜひご堪能ください。

【アレルギー】卵・乳・小麦・えび 【消費期限】2024年1月1日(要冷蔵)