おはぎはいかがですか？

お彼岸ですよ！

彼岸入り　　彼岸明け

どうしてお彼岸におはぎを食べるの？　　9月20日（月）　～　9月26日（日）

お彼岸におはぎをお供えするようになった理由は諸説ありますが、
小豆の赤は邪気を払う効果があると言われております。さらに昔は貴重であった砂糖を使うおはぎをご先祖様にお供えすることで、感謝の気持ちを伝えることにつながるようです。

ふっくら大粒のひゃくまん穀を
北海道小豆を使用した餡で包みました。
能登塩が優しい甘さを引き立てます。

※きなこ、ごまにはあんこが入っています
※製造は㈱米心石川さんです

※ 生ものにつき、当日中にお召し上がり下さい

小ぶりで食べやすい大きさ！
4個入り　250円
（あん2個、きなこ1個、ごま1個）

ボリュームがあって食べ応えあり！
1個入り　100円
（あん又は、きなこ）

※価格はすべて税込みです

◎ ご注文は毎週水曜日の正午まで！
◎ お届けは毎週金曜日です！

私達は笑顔と安心のお弁当をお届けします
㈱フードサービス松任
石川県白山市村井町1625-3
☎ 076-275-1175
無料FAX 0800-200-3039
http://fs-matto.com
0141bento@fs-matto.com

おはぎ注文書

お 客 様 名 ：　　ＴＥＬ：

お届け日

月　　日
金曜日

4個入り	個
1個入り（あん）	個
1個入り（きなこ）	個