

このお知らせは、以前、たかの から、おせちをご利用頂いたお客様、 大切なお客様へ感謝をこめて送信しております。
今年も、からだにやさしい からだに美味しいおせちを、お作り出来ますこと、お知らせできますことを、心より感謝致します。

おせちオーダブル

年に一度のおしらせです

からだにやさしい無添加おせちはいかがですか？

今年も「たかの」自然食手作りおせち
限定数にて、ご予約受付中です！

既製品を使わず全て手作り
20種類以上の心癒されるような
お料理を目指します！

この種類のおせちとしては、とてもお得！

一盛り 税込み15,000円 で、感謝を込めて！お作り致します。

当店のおせちは、福井県や富山県や遠方の方も取りに来られる人気のおせちです。
自然食のおせちでありながら、若い世代の方や男性の方や小さなお子様のいる
ご家庭でも好評頂いている万人向きで、リピーターの方も多し人気のおせちです。
からだにやさしくしつこくなく飽きがこないと多くの方に毎年好評頂いており、
少人数お二人でお召ががりの方からのご予約も多いのも特徴です。

植物性で、動物性と変わらないような食感と食味とを開発しているものも一部あり、説明しなければ、動物性のものと思ってしまうほどオリジナルにとんだお料理も盛り込んでいます。
からだに優しいものを追い求めて構成されておりますので、おせちとしてのご利用以外でも、
多岐にわたり、お使い頂ける使い勝手の良いお料理です。

からだに優しくからだに美味しいおせち作りは難しく、名の知れた市販のおせちでも、既製品と添加物のオンパレード、しかし、手作りで作るには、食材等のご負担もかなり高額になりがちです。
おせちを「たかの」に任すことで、師走の気忙しい時間を有効に使える事が出来、動物性の物がどうしても欲しい場合に、少しだけ、別にご用意されるだけでも、お得にご利用頂けたとの嬉しい好評も毎年頂いています。

お引渡しは、12月31日 正午からお引渡し出来ます。(正午～深夜まで)

店頭まで、取りに来て頂ける方、店の近郊で配達可能な方のみの販売です。

全て手作り、通常のおせちと違い、体に優しい食材を使ったお料理です！

既製品・化学合成食材・保存料・防腐剤・色粉・不自然添加物・動物性食材・砂糖不使用！

調理器具・野菜等の洗浄から全ての作業工程を天然名水品質の浄活水を使います。

お料理は、約4人前位。 ※ 小麦・大豆・胡麻は、使っております。

植物性100%で、お肉やお魚のような食感のものも盛り込みます。

健康食工房たかの 石川県金沢市三口新町3-11-22

TEL(076)263-7730 <http://kirameki-takano.com/>