

スチームする新スタイルのおせちで檜の香るお正月を 「蒸のおせち」^{じょう} 発売のお知らせ

株式会社ぶどうの木(本社 石川県金沢市)では、お正月の食卓の新提案として、せいろと蒸し器がセットになった新スタイルのおせちを発売いたします。

●新しいスタイル、温かいおせち

お正月の食卓の定番である「おせち」料理。主婦を家事から解放するという意図もあり、保存の効く食材が中心になったといわれていることから、冷製でいただくのが通常です。しかしせっかく皆さんが集まる機会に、温めることでさらにおいしく楽しくお召し上がりいただけるように開発したのが、この「蒸のおせち」です。蒸のおせちは、スチームする温製の“一の重”と冷製の“二の重”との 2 段から構成されており、温製のお重は檜のせいろ入り。付属のステンレス蒸し器に水やお湯をいれて、ガスコンロまたはIHクッキングヒーターにそのままかけて加熱していただくだけで、温かいおせちが完成します。



●木曽檜のせいろから立ち上る湯気と、食卓を満たす木の香り

木曽の檜は、細胞壁が緻密で年輪幅が細かく、反り・曲がりなどの狂いや割れが非常に少ないのが特徴です。蒸のおせちではその木曽檜を使って職人がひとつひとつ手作業で作上げたせいろを使用しています。徐々に立ち込める柔らかな湯気と檜のすがすがしい香りは、新年を祝う食卓をより豊かなものにしてくれるでしょう。また、檜には抗菌作用があるのも特徴です。せいろと蒸し器は、丁寧に洗ってしっかりと乾燥させれば何度でもお使いいただけます。これからのご家族の節目の折にもご利用ください。

●スチームすることで引き出される素材の旨み、待ち時間も楽しむピンチョスメニュー

「蒸す」とは、素材そのもののおいしさを引き出す調理法です。茹でたり焼いたりする場合に比べて、素材の旨みを逃がすことなく、ふっくらと加熱することができるからです。温製の一の重では、縁起のよいおせちの定番料理を、スチームすることでしっかりとみずみずしい旨みが引き出されるよう調理を施し洋風に仕立てて取り揃えました。

冷製の二の重は、ピンチョスを取り混ぜた前菜料理が中心。スチームしている待ち時間も食卓がにぎわう楽しいメニューを揃えました。



【商品概要】

◆品名:蒸(じょう)のおせち 洋風二段重

- 内容:一の重(温菜)、二の重(冷菜)、檜せいろ・専用ステンレス蒸し器付き
- 外寸:木製お重 縦 23.8×23.8× 高さ 8.7cm
紙製お重 縦 24.8×24.8× 高さ 6.3cm
- 売価:本体価格 37,000 円
- ご予約承り期間:平成 26 年 9 月中旬～ 12 月 25 日ごろまで ※ご予約期間は、取扱い各店に準じます。
- お渡し日:平成 26 年 12 月 31 日
- 賞味期限:平成 27 年 1 月 1 日
- 取扱店舗:ぶどうの木各店、ぶどうの木オンラインショップ

<http://www.budoo.co.jp/osechi2015/index.html>

全国の有名百貨店(井筒屋、岩田屋三越、うすい百貨店、小田急百貨店、近鉄百貨店、ジェイアール西日本伊勢丹、そごう・西武、大丸松坂屋百貨店、高島屋、東急百貨店、東武百貨店、新潟三越伊勢丹、福屋、藤崎、阪急阪神百貨店(Web 通販)、名鉄百貨店、山形屋)



◆品名:蒸(じょう)のおせち 洋風二段重 オンリー エムアイ ONLY MI

- 内容:一の重(温菜)、二の重(冷菜)、まめや金澤萬久 金のかすてら、石川県産干くちこ(九谷干支絵柄紙箱入り)、石川県産このわた(九谷干支絵柄紙箱入り)、奥飛騨キャビア、檜せいろ・専用ステンレス蒸し器付き
- 外寸:木製お重 縦 23.8×23.8× 高さ 8.7cm
紙製お重 縦 24.8×24.8× 高さ 6.3cm

- 売価:本体価格 50,000 円
- ご予約承り期間:平成 26 年 10 月下旬～ 12 月 25 日ごろまで ※ご予約期間は、取扱い各店に準じます。
- お渡し日:平成 26 年 12 月 31 日
- 賞味期限:平成 27 年 1 月 1 日
- 取扱店舗:三越伊勢丹 関東地区9店舗(伊勢丹新宿本店、三越日本橋本店、三越銀座店、伊勢丹立川店、伊勢丹府中店、伊勢丹相模原店、伊勢丹浦和店、三越千葉店、伊勢丹松戸店)



以上

➤ この件に関する問い合わせ先

株式会社 ぶどうの木

〒920-0171 石川県金沢市岩出町ハ 50-1

TEL:076-258-0001 FAX:076-259-0236 URL:<http://www.budoo.co.jp>

担当 山崎(ヤマザキ)、池田(イケダ)