



**食品宅配業界では珍しい試み。国産厳選食材使用オリジナルおせちを手軽な価格で試食ができる「お試し・和洋折衷おせち宝泉華」9/26発売**

有機食材宅配のパイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳）は、おせち購入前に、試食ができる「お試し・和洋折衷おせち宝泉華（ほうせんか）」を9月26日（月）に発売します。

**●大地宅配初のオリジナルおせちが、少量低価格で試食可能に。**

今年新発売の大地宅配初オリジナル和洋折衷おせち「宝泉華」は、国産厳選食材を多数使用し、保存料、合成着色料はもちろん、化学調味料・香料に至るまで不使用で作りました。洋風メニューの人気に応え、構想から完成まで3年かけて発売に至りました。

「購入前に味見をしたい」という顧客の要望に応え、2週間限定で、40品中10品を詰め合わせた「お試しおせち」の予約販売を開始します。

**●食品宅配業界では珍しい試み。厳選素材使用、無添加のため完全受注生産。**

少しずつ増えている「お試しおせち」ですが、有機野菜や無添加食材を取り扱う食品宅配業界では、まだ稀な取り組みです。生産地や作り方まで特定できる厳選素材を使用し、一般的に多用されている添加物は不使用のため、原料の確保が難しく、日持ちもしません。注文後すぐにお届けすることが難しいため、今回は完全受注生産で、予約販売を行なうことにしました。



人気のメニューを少量ずつ詰め合わせ。

**●予約概要(完全受注生産)**

- 商品名 : お試し・和洋折衷おせち宝泉華（ほうせんか）
- 価格 : 1,680円（税抜）
- 内容 : 下記10品目  
天然祝い海老、紅白の祝なます、たたきごぼう、青森産フランス鴨ロースト、若鶏の八幡巻、北海道産昆布の宝巻き、わらびとにんじんの彩り信田巻、ローストビーフ、北海道産天然時鮭の日ノ出砵巻、九州産金柑の甜菜糖シロップ煮
- 予約受付期間 : 9月26日（月）～10月10日（月）12：30
- お届け : 10月24日（月）～10月28日（金）冷凍でお届け
- 商品URL : <https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06713010?clientId=&areald=searchList&data-requestId=2139947>

**●和洋折衷おせち「宝泉華」概要**

- 価格 : 24,800円（税抜・送料込）
- 内容 : 3段重40品  
国産栗や丹波篠山産黒豆、北海道産天然鮭など、国産厳選素材を中心に使用。保存料、合成着色料、カラメル色素、化学調味料、香料、漂白剤、安定剤、酸化防止剤不使用。
- 予約受付期間 : 現在予約受付中～売り切れ次第終了
- 早期予約特典 : 10月10日（月）12：30までポイント10%還元  
10月10日（月）～10月24日（月）12：30までポイント8%還元
- お届け : 2016年12月30日（金）着の宅急便（冷凍）でお届け
- 商品URL : <https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06955611>



日本の伝統食だからこそ、吟味した国産・天然素材を多数使用。

<ご取材に関するお問合せ先> 株式会社大地を守る会 広報担当：鷺尾、西田  
E-mail : [press@daichi.or.jp](mailto:press@daichi.or.jp)  
TEL.043-213-5860 FAX.043-213-5604

## ●2016-2017年大地宅配のおせちについて

宝泉華の他、洋風人気に応えた北海道産海産物を使ったキッシュやテリーヌ入りの豪華な海鮮重など、重箱でお届けするおせちを5種類ご用意しています。

さらに、お肉料理を充実させた、人気No.1のパック入りおせちセットや、本格的な洋風料理が楽しめる新発売のオーダブルおせちセット3種類を含む、全11種のおせちを取り扱っています。

各商品の詳細については、下記URLよりご確認ください。

おせち特設ページ：[https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/30\\_91/?topbnr=16140\\_TOP03&dialog=/Goodsdetail/06956395](https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/30_91/?topbnr=16140_TOP03&dialog=/Goodsdetail/06956395)

### <重箱入りおせち全5種ラインナップ>

商品名	内容	価格(税抜)	品数
和洋折衷おせち宝泉華 (ほうせんか) 	<b>大地宅配が初めて作ったオリジナル和洋折衷おせち</b> 大地宅配の厳しい基準を満たすために構想から完成まで3年の月日を費やしました。おいしさと安心へのこだわりが詰まった豪華和洋おせちです。お肉からスイーツまで、バラエティ豊かな厳選素材が40品。幅広い年代の方にお楽しみいただけます。	24,800円	40品 3段重
海鮮三段重 盛海 (せいかい) 	<b>北海道の海の幸を堪能できる、豪華海鮮三段重</b> カニ、アワビ、ウニ、イクラなど、北海道産を中心に豪華海鮮を存分に味わえるおせちです。黒豆や紅白なますには大地宅配の野菜も使用し、「海鮮おせち」だけのオリジナルの味に仕上げました。キッシュやテリーヌなどの洋風メニューでも、海の幸を堪能いただけます。	33,000円	25品 3段重
海鮮二段重 盛海 (せいかい) 	<b>北海道の海の幸を堪能できる、海鮮二段重</b> カニ、アワビ、ウニ、イクラなど、北海道産を中心に豪華海鮮を存分に味わえるおせちです。黒豆や紅白なますには大地宅配の野菜も使用し、「海鮮おせち」だけのオリジナルの味に仕上げました。	23,000円	16品 2段重
京おせち 京雅 銘々重 	<b>毎年大好評の京風おせち。二人で楽しめる銘々重</b> 京懐石・京料理で著名な食物史家、榎木伊太郎氏が監修。国産野菜に加えて京野菜も取り入れ、お一人様一段ずつの銘々重に仕上げました。利尻昆布としいたけの「精進だし」をきかせた品目を、昨年よりも増やしました。また、「いいものを少しずつ」というご希望にお応えし、1品ごとの量を減らして「粕漬け仕様の数の子」を新たに加えました。	15,000円	22品 2段重
アレルゲン配慮おせち のぞみ 三段重 	小麦不使用の醤油を使うなど、新年を祝う食卓だからこそ「家族みんなで同じものを食べられる」おせちをお届けします。	14,000円	1セット 3段

<ご取材に関するお問合せ先> 株式会社大地を守る会 広報担当：鷲尾、西田

E-mail : [press@daichi.or.jp](mailto:press@daichi.or.jp)  
TEL.043-213-5860 FAX.043-213-5604

<バック入りおせち商品全6種ラインナップ> ※写真は全て盛り付け例

	内容	価格（税抜）	品数
<b>大地宅配の厳選おせちセット</b> <b>20品+1</b> 	2015年の売上が前年比198%の人気No.1おせちセット。 厳選材料使用でボリュームたっぷりの内容にも関わらず、価格が抑えめなのも人気の理由です。 昨年人気だったお肉料理を更に充実させ、ミートケーキスライス・黒ごまと焼豚スライスを追加しました。	13,906円	21品
<b>大地宅配の厳選おせちセット</b> <b>14品</b> 	魚介中心の基本的な和風おせちです。「大地宅配の黒豆煮」など、こだわりのおせちに、エビやイクラ、数の子などの海鮮が華を添えます。今年は出世魚のブリを使った幽庵焼を新商品に加え、いっそう縁起良く仕立てました。	10,205円	14品
<b>大地宅配の厳選おせちセット</b> <b>巻の重 6品</b> 	定番メニューの紅白のかまぼこ、栗きんとん、黒豆煮、伊達巻、たづくり、にしんの昆布巻を厳選しました。少人数のご家庭や、手作りのおせちと詰め合わせたい方に。	4,660円	6品
<b>大地宅配の厳選オードブルおせちセット</b> <b>7品（新）</b> 	洋風人気にこたえて、登場させた新商品。「合鴨のコンフィー」や「ポークリエット」など、家庭ではなかなか作れない手間のかかる料理を手軽に楽しめます。和風おせちが苦手な方や、年末年始の集まりにも。	4,956円	7品
<b>大地宅配の厳選おせち14品</b> <b>+オードブル7品セット（新）</b> 	基本のおせち14品に、オードブルを合わせた全21品のセットです。お正月の縁起物をきちんと押さえながらも、お肉やチーズなどのパーティーメニューも楽しめます。	15,161円	21品
<b>大地宅配の厳選おせち6品</b> <b>+オードブル7品セット（新）</b> 	定番おせち6品とオードブルを合わせた全13品のセットです。少人数のご家庭や、洋風メニューをお好みのご家庭におすすめ。多彩な味わいでビールやワインとも良く合います。	9,616円	13品

～株式会社 大地を守る会とは～

自然環境と調和した、生命を大切にする社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス（社会的企業）。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、利用者数は約27万9千人、生産者会員は全国に2,500人(2016年3月末現在)。

<ご取材に関するお問合せ先> 株式会社大地を守る会 広報担当：鷲尾、西田  
 E-mail : press@daichi.or.jp  
 TEL.043-213-5860 FAX.043-213-5604