

NEWS LETTER

報道関係各位

2015年10月6日
株式会社ディノス・セシール～2016年のおせちは「名店の味」「国産のこだわり素材」「ライフスタイル」に注目～
ディノスが、28種類の多彩な和・洋・中のおせちをラインナップ

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」が展開する、食品カタログ『どうぞ召し上がれ2015冬号』とディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）にて、西麻布の新日本料理店「ラ・ボンバンス」の生おせちや、国産原料にこだわったオリジナルの厳選おせち、さらに、二人で楽しめるよう、同じ品が盛り込まれた二組おせちなど、「人気の名店」「素材へのこだわり」「ライフスタイル」など、様々なニーズに合わせた多彩なおせち28種類を、10月1日より販売中です。

こだわりの食材に料理人の創意が冴えわたる、手作り生おせち三段重

西麻布「ラ・ボンバンス」生おせち三段重 税抜 52,000 円

日本料理に、洋の食材や多彩な様々な調理法を用いることで、新日本料理とも称される、東京・西麻布の名店「ラ・ボンバンス」の生おせちが新登場。フランスの有名レストランガイドで8年連続星を獲得しているシェフが、手作りにこだわり満身の力を注いだ創作和食のおせちです。

■内容量/34品目 ■消費期限/冷蔵2016年1月1日 ■製造加工/日本

〈お品書き〉

【一の重】竹器（黒豆煮、紅白ちよろぎ、金箔）、なます、小鯛燗漬、しめ鯖炙り、栗きんとん、トリュフ玉子焼き（スライストリュフ付き）、柚子釜（いくら醤油漬）、燻製チーズ生ハム巻、炙り干し（ナマコの卵巣）、しらすとチーズのボンデケーキ、吹きずみ器（あん肝煮）、数の子、子持ち昆布醤油漬、鴨ロースと九条ねぎ煮

【二の重】銀ダラの西京焼、助子西京焼、鱈照焼、鰻八幡巻、車海老つや煮、サーモン砵巻、平目龍皮巻、紅白結びかまぼこ、竹麩、手まり麩、はじかみ酢漬、紅白ちよろぎ酢漬、つくばね、煮物（花蓮根、梅人參、牛蒡、筍、姫くわい、蒟蒻、里芋、絹さや、椎茸、木の芽）、たこ柔らか煮

【三の重】自家製からすみ、ローストビーフ（赤ワインソース）、フカヒレ・鮑スープ煮、ミニどら焼き（フォアグラあん）



国産原料にこだわり、日本各地から選んだ自信の味

【ディノスオリジナル】こだわり厳選おせち

(約4~5人前) 税抜 19,990 円 (約2~3人前) 税抜 16,900 円

毎年人気の高い、ディノスオリジナルおせちは、国産原料にこだわっていることがポイント。今年も日本各地から厳選した17品を、4~5人前と2~3人前の2種類で用意しました。品目ごとにパックされているので、盛り付けも楽しめます。また、2015年10月31日までに本品を購入した方に、早割特別サービスとして、祝い事にも喜ばれる「烏骨鶏カステラ」をプレゼントします。

■内容量/17品目 ■消費期限/冷蔵2016年1月3日

■製造加工/日本

〈お品書き〉丸長の千枚漬（赤かぶ）、黒豆甘露煮(L)、田作、国産すり身蒲鉾【和海(なごみ)】、味付数の子、烏骨鶏伊達巻、栗きんとん、お煮しめ、車海老の味噌漬、若桃の甘露煮、穴子玉子巻、北海道産ほたてのうま煮、国産和牛ローストビーフ、中村家の味付いくら、比叡ゆば本舗の味付きゆば、紅鮭の昆布巻、国産あわび煮貝



早割特別サービスとしてプレゼントする「烏骨鶏カステラ」。



※盛り付け例

Dinos Cecile Co., Ltd.

NEWS LETTER

二人で同じ料理が楽しめる、おせち二組セット

ディノス推奨おもてなし二組おせち 税抜 10,000 円

大阪の食文化を支える黒門市場の老舗「魚まん」とディノスの共同企画。山海の幸から珍味、甘味など、厳選した 34 品をラインナップ。正月を二人で過ごす方にお勧めの同種二組のおせちです。

■内容量/34 品目×2 折 ■賞味期限/冷凍 2016 年 1 月 31 日 ■製造加工/日本
 <お品書き> きんとん、渋皮栗甘露、ほたて香草テリーヌ、生ハムチーズ串、ごまポテト、スタッフドオリーブ、穴子八幡巻、椎茸旨煮、焼目付き湯葉、たたきごぼう、梅麩、たこ照焼き、竹の子土佐煮、若鶏金平巻、宝卵エビマヨサラダ、笹小川、黒豆金箱、紅白なます、味付けいくら、子持ち昆布山海和え、黒糖ローストポーク、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、海老錦手まり、味付け数の子、田作り、焼海老、花餅手毬、近江牛笹包み、赤魚西京焼、金柑甘露、赤蒲鉾、白蒲鉾、料亭伊達巻、餅玉すだれ、

伝統的で豪華な「神楽坂くろす」の和風おせち

和風おせち (約 3~4 人前用) 税抜 35,000 円

東京の花街、神楽坂の名店「神楽坂くろす」が監修した、伝統的な日本料理のおせち。肉厚な愛媛県産由良あわびの旨煮や、三重県産のボイル伊勢海老、北海道産いくらを味付けした「味付けいくら」など、素材の旨みを生かし、かつ目でも楽しめる、盛りだくさんの品揃えです。

■内容量/一の重 (23 品目)、二の重 (17 品目)、三の重 (23 品目) ■消費期限/冷蔵 2016 年 1 月 1 日 ■製造加工/日本

<お品書き>
 【一の重】海老と枝豆のしんじょう、蟹とくわいのしんじょう、わかさぎ甘露煮、ぶり照焼、さざえ旨煮、子持ち昆布、さば昆布、田作り、なごみ巻・ほうれん草、花餅・紅、花餅・白、ミニッツチーズサーブ、伊勢海老、一口焼湯葉、鱈幽庵焼、若鶏西京焼、黒糖ローストポーク、杏甘露煮、なごみ巻・海老、あわび旨煮、三陸産わかめ、一口昆布、いか印ろう焼

【二の重】丹波黒豆甘露煮、紅白なます、にしん甘酢漬、焼帆立、若鶏三色巻、きんとん、栗甘露煮、白花豆、合鴨スモーク、スモークサーモンフラワー、くるみ甘露煮、いくら、のどぐる甘酢漬、たら子旨煮、かぼちゃサラダ、かつお角煮、さつま芋レモン煮

【三の重】かまぼこ・紅、かまぼこ・白、子持ちいか、牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、豚角煮、厚焼玉子・寿、鮭西京焼、車海老、ばい貝、ごまポテト、甘鯛西京焼、つぶ貝海鮮和え、数の子 (粕漬)、結び昆布、いちじく甘露煮、伊達巻、人参旨煮、焼徳付筍、蛸やわらか煮、牛蒡旨煮、椎茸煮、里芋巾着

美味しさにこだわった、おせち料理の定番 5 種の詰め合わせ

おせち定番 5 種セット 税抜 7,300 円

パリパリの数の子、兵庫県産の大粒黒豆、旨みが際立つ鳥骨鶏卵を混ぜ合わせた伊達巻、風味と食感の良い蒲鉾、山口県のカタクチイワシの田作と、おせちに欠かせない代表的な 5 種だけをセットにしました。

■内容量/味付け数の子 60g (3 本)、田作 30g、兵庫県産黒豆 200g (固形量 130g)、鳥骨庵伊達巻 200g、手巻蒲鉾【新川】155g 紅白各 1 本
 ■消費期限/冷蔵 2016 年 1 月 3 日 ■製造加工/日本



<本資料に関する報道関係者からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報室 中山、秋山 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp
 <この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先> ディノス ハートコールセンター Tel : 0120-343-774 (9 時~21 時、携帯・PHS 可)