

NEWS LETTER

報道関係各位

2016年10月4日
株式会社 デイノス・セシール

デイノス創業45周年を記念し、45品目の価値ある贅沢なおせちを発売

株式会社 デイノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「デイノス」が展開する、食品カタログ『どうぞ召し上がれ2016冬号』とデイノスオンラインショップ (<http://www.dinos.co.jp/>) にて、デイノス創業45周年にちなみ45品目のお品を入れた贅沢な「デイノス推奨45周年おせち三段」をはじめ、毎年人気の国産主原料にこだわった「こだわり厳選おせち」、一人前ずつのお重を二組セットにした「二組おせち」や、京都と東京の名店による「コラボおせち」、イタリアンのシェフが監修の「洋風オードブル」など、2016年9月24日より多彩なおせちを販売中です。

デイノス 45 周年の感謝を込めた 45 品目の贅沢な三段重

食通からの評価が高い黒門市場の老舗「魚まん」とデイノスが共同企画し、デイノス創業 45 周年にちなみ、45 品目を盛り込んだおせちです。一の重では「祝慶のロブスター」や「近江牛笹包み」などの高級素材を使用した一品が、二の重には、ふぐの錦糸巻、紅白市松かまぼこ、三の重には金箔をまとわせた黒豆などが並び、見た目も華やかで、お子さまにも喜ばれる味わいが所狭しと並びます。

デイノス推奨 45 周年おせち三段

税抜 14,000 円 (約 3~4 人前) <http://www.dinos.co.jp/p/1348300015>

■内容量/45 品目 ■消費期限/冷凍 2017 年 1 月 31 日 ■製造加工/日本
 <お品書き>【一の重】ぶり照焼き、黒糖ローストポーク、ロブスター、鶏袖庵焼き、さよりわらび手、銀だら西京焼き、味付け数の子、のし梅、お多福豆、青さ子持昆布、ほたて黄金、近江牛笹包み、たら子けんちん、磯貝わさび和え、チーズチキンロースト【二の重】市松錦玉子、チーズ伊達巻、紅白市松蒲鉾、鶏親子巻、田作り、くるみ飴炊き、焼海老、海老さより手綱、ふぐ錦糸巻、柚子かぶら、海老高野博多、一口昆布巻、ブロッコリーからし漬【三の重】丹波黒黒豆・金箔、味付けいくら、紅白なます、栗甘露、きんとん、鳥つくね煮、かすみ梅、たこ照り焼き、焼帆立、椎茸旨煮、酢れんこん、人参ねじり梅、ごぼう煮付け、くわい六方、彩りチキンロール、生パーコンチーズロール、穴子けんちん



デイノス推奨
45 周年
おせち三段

国産主原料にこだわり、日本各地から選んだ自信の味

国産主原料にこだわり、素材を生かした味わいに仕上げていることで、毎年人気のデイノスオリジナルの「こだわり厳選おせち」。今年も日本各地からお正月にふさわしい品々を厳選した 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、盛り付けもお好みで楽しめます。

【デイノスオリジナル】こだわり厳選おせち

税抜 19,990 円 (約 4~5 人前) <http://www.dinos.co.jp/p/1280300780>

税抜 16,900 円 (約 2~3 人前) <http://www.dinos.co.jp/p/1280300781/>

■内容量/17 品目 ■消費期限/冷蔵 2017 年 1 月 3 日 ■製造加工/日本
 <お品書き>丸長の千枝漬(赤かぶ)、丹波篠山産黒豆煮、田作、国産すり身蒲鉾〔和海(なごみ)〕、味付け数の子、鳥鶏庵 伊達巻、栗きんとん(安納いもあん)、国産野菜の京風お煮しめ、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、中村家の味付けいくら、たたきごぼう、宝巻、国産あわび煮貝



※4~5 人前盛り付け例

NEWS LETTER

和洋の食材を少しずつ詰めた、おせち二段重の二組セット

紅のお重には「和」、白のお重には「洋」と、和洋 28 品目の味覚を楽しめる二段重のおせち二組セット。ご夫婦でひとつずつ、またはご家族用とお客さま用などと分けてご利用いただけます。大阪の食の宝庫として知られる、黒門市場の老舗「魚まん」とディノスの共同企画から生まれました。

ディノス推奨おもてなし和洋二段二組重

税抜 11,500 円 (約 2 人前) <http://www.dinos.co.jp/p/1348300037>

■内容量/28 品目×2 組 ■賞味期限/冷凍 2017 年 1 月 31 日 ■製造加工/日本
 <お品書き>【和の重】彩り豆腐、穂先竹の子土佐煮、焼き海老、田作り、焼目付き湯葉、赤魚西京焼き、たこ照り焼き、梅麩、味付け数の子、鱈昆布メ金箔紙包み、紅白なます、味付けいくら、黒豆金箔、きんとん、若桃甘露、紅白梅かんざし

【洋の重】海老とアスパラのテリーヌ、北欧シュリンプ、生ハムチーズ松葉、合鴨オレンジソース煮、ベーコンチーズドッグ、鶏のチーズフォンデュ風、貝柱スモーク、たこのバジルソース、あんずラム酒風味、ホタテと香草のテリーヌ、スモークサーモンチーズ巻き、ブランドー焼栗

京都と神楽坂の名店がお届けする日本料理の華やかな饗宴、コラボおせち

京都で日本料理を提供している「京料理 花萬」と、東京・神楽坂の名店「神楽坂くろす」の 2 店のコラボおせち。「京料理 花萬」が監修した“花の重”はボイルロブスターやかに爪などの華やかなお品に数の子や伊達巻など基本のお品を加えた 25 品、「神楽坂くろす」が監修した“神の重”は 29 品を厳選し、2 段で合計 54 品目。ふたつの有名料亭の味が一度に楽しめます。

東西料亭の饗宴 花神

税抜 16,480 円 (約 3~4 人前用) <http://www.dinos.co.jp/p/1302900108>

■内容量/ 54 品目 ■消味期限/冷凍 2017 年 1 月 31 日 ■製造加工/日本
 <お品書き>【花の重】鱈幽庵風味焼、葉付金柑、たたき牛蒡、貝真砂和え、数の子、伊達巻、ちりめん山椒、鶏塩焼柚子胡椒風味、なごみ巻 (海老)、なごみ巻 (ほうれん草)、一口焼湯葉、あわび旨煮、豚角煮、花餅 (紅)、花餅 (白)、かに爪、手まり餅、牛しくれ笹包み、ボイルロブスター、里芋巾着、田作り、人参旨煮、椎茸煮、小海老佃煮、厚焼玉子 (花萬)

【神の重】黒豆、結び昆布、栗甘露 (寿)、かまぼこ (紅)、かまぼこ (白)、鮭西京焼、若鶏三色巻、くるみ甘露煮、かつお角煮、紅白なます、わかめ、いくら、きんとん、渋皮栗甘露煮、ばい貝、にしん甘酢漬、手持昆布、いちじく甘露煮、若桃甘露煮、帆立燻製オイル漬、のどぐる甘酢漬、帆刺黄金松前、さけ昆布巻、合鴨スモーク、蛸やわらか煮、たら子旨煮、白花豆、ごまポテト、スモークサーモンフラワー

イタリアンのシェフが監修した、彩り豊かなオードブル

銀座のイタリアンレストラン「ポルトファーロ」の星合創シェフ監修による洋風オードブル。笑子豚のリエット胡桃添え、スズキのパセリバター焼、菜彩鶏とキノコのテリーヌなど、彩りも鮮やかで食卓を一層にぎわせるイタリアンの技法を生かした品目の数々です。二段重には、マカロンなど嬉しいスイーツも入っています。

ポルトファーロ 洋風オードブル

一段 税抜 10,000 円 (約 3~4 人前用) <http://www.dinos.co.jp/p/1369100006/>

二段 税抜 17,000 円 (約 3~4 人前用) <http://www.dinos.co.jp/p/1369100043/>

■内容量/(一段)23 品目、(二段)37 品目 ■消味期限/冷凍 2017 年 1 月 31 日 ■製造加工/日本
 <お品書き>【一の重】笑子豚のリエット胡桃添え、生ハム、ミニプリニ、合鴨ロース、帆立の炙り焼、ミラノ風サラミ、菜彩鶏のハニーマスタード、ローストビーフトマトソース、小エビのサラダ、ローズスモークサーモントラウト、オリーブピンチョス、海老のテリーヌ、ボイルブロッコリー、スズキのパセリバター焼、ポイルドポーク、菜彩鶏とキノコのテリーヌ、リングとアンズのコンポート、タコのガーリックバター、鶏肉のバジル焼、パテドカンパーニュ、若桃甘露煮、金柑甘露煮、タイのエスカベージュ

【二の重】スペアリブ、魚介のトマト煮ブラックオリーブ添え、タイのオープン焼バジルソース、笑子豚のブルーム煮、サーモントラウトのクリームソース、ビーフシチューヤングコーン添え、ミックスビーンズとメカジキのトマト煮、菜彩鶏のカボチャソース、パンナコッタのベリーソース、マンゴープリン、エキゾチックソース、抹茶のガナッシュ、マカロン (カフェ)、マカロン (フランボワーズ)、マカロン (シトロン)

※【一の重】は一段・二段共通、【二の重】は二段のみ。



※盛り付け例

<本資料に関する報道掲載からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報部 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)