

「NOワイン NOおせち」がイマドキ！
“ニッポンのものだけ選りすぐりおせち”
国産高級食材にこだわり、日本産ワインとのコラボも実現
 「KANDOU NIPPON おせち 2018 with フジマル醸造所国産ワイン」
 2017年10月16日（月）より予約受付開始

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、「ニッポンのものだけ選りすぐりおせち」をテーマにした 2018 年のオリジナルおせち「KANDOU NIPPON おせち 2018 with フジマル醸造所 国産ワイン」の予約販売を、2017年10月16日（月）より開始いたします。



■ 国産食材へのこだわり ～依然 6 割を超える 日本人の「国産品」への「価格許容度」より～

平成 29 年 1 月に実施された「消費者動向調査」の結果、「食料品を購入するときに国産品かどうかを気にかけるか」を聞いた調査では、「気にかける（80.4%）」が前回調査よりもさらに 3.8 ポイント上昇しています。輸入食品と比べ、どのくらいの価格レベルまでなら国産食品を選ぶかという価格許容度を聞いた調査では、「割高でも国産品を選ぶ（64.1%）」が前回調査より 2.7 ポイント上昇しています。また国産かどうかを気にかけるかどうかを聞いたところ、食料品の購入時に「気にかける（80.4%）」は前回調査より 3.8 ポイント上昇する一方で、外食時に「気にかける（33.9%）」は 4.2 ポイント低下となり、特に食品「購入時」の際の消費者の国産品ニーズが引き続き高いことが市場動向としてみられます。

※参考「日本政策金融金庫」調査より

調査期間：平成 29 年 1 月 1 日～1 月 15 日調査期間：平成 29 年 1 月 1 日～1 月 15 日調査対象：全国の 20 歳代～70 歳代の男女 2,000 人（男女各 1,000 人）



PDPではこのような動向を捉え、「KANDOU NIPPONおせち 2018」に仕立てている31品全てを、日本全国から集めた国産の食材のみで商品構成いたしました。おせちの品として一般的な食材だけでなく、「あわび」や「からすみ」等の高級食材に加え、ワインに使用する葡萄やパンの原料の小麦など、比較的国産商品の馴染みが低い商材も積極的に取り入れています。製造も全て国内で行っているものに限定し、鮮度、美味しさに拘り、安心してお召し上がりいただける一品となっています。家族や大切な人と、一年に一度ゆっくり過ごせるおせちを囲むハレの時間にも「安心・安全」で「健康を願い」、「日本」を感じるこの出来るオールメイドインジャパンおせちです。

■今話題の都市型ワイナリー「清澄白河フジマル醸造所」とのコラボレーション ～「テロワールを合わせる」という考え方～

この度「感動で満ちあれる日本を創ってゆく。」をコーポレートビジョンとし、感動シーンをより日常に多く提供していくことを目指すPDPと、「ワインが身近にある文化をもっと日本に」という思いのもと、事業を展開する「清澄白河 フジマル醸造所」との協同により、「KANDOU NIPPON おせち 2018」の為だけの「国産ワイン」を製造いたしました。山形県産の葡萄デラウェアを使用し、フレッシュでフルーティながら、日本の食材にも良く合う、飲み応えのある糖度も酸も十分なワインに仕上がっています。「KANDOU NIPPON おせち 2018」ご購入の方だけに味わっていただける完全オリジナル商品です。



フジマル醸造所国産ワイン (375ml)

➤ 都市型ワイナリー「清澄白河フジマル醸造所」について



“ワインをもっと身近に”という思いのもと、産地と人とワインを繋ぐため、アートの街、東京・清澄白河に居を構える今話題の都市型ワイナリーです。都市型ワイナリーはニューヨークなど米国の大都市で次々と生まれている注目のワイナリー経営形態です。世界のスタンダードである、生産と醸造を分けてワインの製造、販売をしているスタイルは日本ではまだ珍しい存在です。世界のスタンダードに近づくことは日本の中でワインが嗜好品から日常品に近づく事と同義です。国産ワインの世界での地位向上と日本国内でのワインの普及にもより貢献している希少なワイナリーです。

➤ 「テロワールを合わせる」という考え方

ワインにはテロワールという言葉があります。葡萄が育つ為の環境や特徴の事を指しますが、それがワインに個性を与えます。日本には日本の土壌、気候などの環境があり、それが日本のワインを作り出します。地方の料理に地方のお酒が合うように、地方の食材の存在が地方の郷土料理を生み出すように、国産葡萄のワインは国産の食材とは惹かれあう関係と言えます。和の食材を使用しながら洋のテイストも込めた「KANDOU NIPPON おせち 2018」と「フジマル醸造所国産ワイン」はまさに珠玉の組み合わせ。



これからの「NOワインNOおせち」という新しいスタイルを提案します。

■おせち紹介

～「洋風仕立ての“巻の重”」「和風仕立ての“忒の重”」「スイーツ詰め合わせの“参の重”」「個性的な“あわせ”」～

➤ 「洋風仕立ての“巻の重”」

- ① 北海道産ホタテ貝柱の黄金スモーク
- ② 彩り野菜のピクルス
- ③ 国産牛のローストビーフ
- ④ 瀬戸内真蛸のやわらか煮
- ⑤ 北海道産鮭の燻製オイル漬け
- ⑥ 北海道産味付けいくら
- ⑦ 紅白なますの柚子風味
- ⑧ 青森県産帆立貝のさっぱりマリネ
- ⑨ 国産鶏レバーの赤ワイン煮
- ⑩ 国産さつまいもの甘露煮



➤ 「和風仕立ての“忒の重”」

- ① 沖縄県産焼き車えび
- ② 北海道産真鱈の煮付け
- ③ 国産野菜と鶏つくねのお煮しめ
- ④ ふきの翡翠煮
- ⑤ 北海道産数の子
- ⑥ 山口県産田作り
- ⑦ 兵庫県産ピリ辛ホタルイカ佃煮 木の芽
- ⑧ たたき牛蒡胡麻の香り



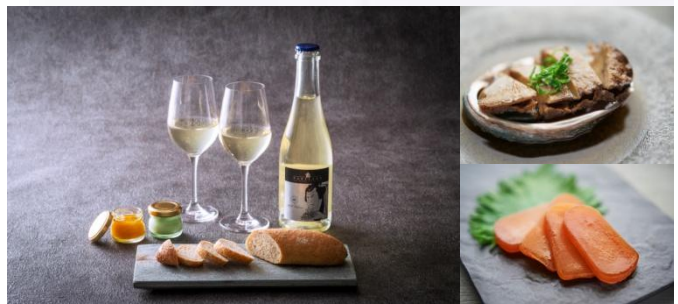
➤ 「スイーツ詰め合わせの“参の重”」

- ① 早摘み若桃のコンポート
- ② 和三盆の伊達巻
- ③ 茨城県産ワインらっきょう
- ④ 熊本産栗甘露煮のきんとん
- ⑤ 紅白花餅（こしあん）
- ⑥ 兵庫県産ぶどう豆のワイン煮 金箔添え
- ⑦ 北海道クリームチーズのケーキ



➤ 「個性的な“あわせ”」

- ① フジマル醸造所国産ワイン
- ② 群馬県産桐生酵母全粒粉ロール
- ③ 国産果実のマーマレード
- ④ わさびディップ
- ⑤ 長崎県産からすみ
- ⑥ 長崎県産あわび煮



■「KANDOU NIPPON」ブランドと歴代のおせち



➤ KANDOU NIPPONとは

商品を通して“感動で満ちあふれる日本を創ってゆく。”為のブランドです。

四季を通して日本のハレノヒに、日本の代表的な食材を素材・製法等に拘り、モダンにアレンジした商品を提供いたします。日本の伝統に新たな価値を吹き込み、日本の素晴らしさを多くの方にお届けするブランドです。

ホームページURL：<https://www.positive.co.jp/kandou-nippon/concept/>

➤ 歴代のおせち

2011 年より「KANDOU NIPPON」ブランドのコンセプトに基づき商品開発を始め、今年で7回目となります。味や見た目はもちろんのこと、商品の背景にある日本の生産者や製造者の拘りをも提供し、一年に一度の家族や大切な方々と時間を共にする日本のハレの日に、気づきや喜びを通じて感動を提供していく“コト”商品として、今後も開発を重ねて参ります。



2011年



2012年



2013年



2014年



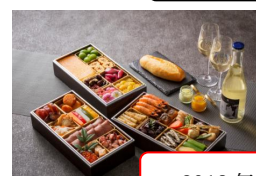
2015年



2016年



2017年



2018年

商品概要

商 品 名	KANDOU NIPPON おせち 2018 with フジマル醸造所 国産ワイン
価 格	4名様用 35,000円 (送料・税込)
内 容	和洋風おせち三段重 フジマル醸造所 国産ワイン 群馬県桐生酵母全粒粉ロール わさびディップ 国産果実のマーマレード 長崎県産 からすみ 長崎県産 あわび煮 祝い箸 (5膳)
ご予約期間	2017年10月16日(月)～12月24日(日) 17時まで ※予定数に達した時点で受付終了となります。
ご予約方法	専用WEBサイト、PDPの店頭(申込書)にて
配送について	専用ボックスに梱包し、クール便にてお届けとなります。 一部離島地域は、クール便の取り扱いがない為、配送不可地域となります。
商品お届け日	2017年12月30日(木) ※天候・交通状況などによってお届け日の変動する可能性があります。
WEBサイト	https://www.positive.co.jp/kandou-nippon/product/osechi/

会社概要

- 社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
 - 設 立：1997年7月1日
 - 代表取締役社長：杉元 崇将
 - 本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
 - 従 業 員 数：930名（2017年5月現在）
 - 事 業 内 容：ホテル、レストラン、ウエディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
 - W E B サイト：<http://www.positive.co.jp/>
 - 公式アカウント：Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>)
Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>)
Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))
-

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋・平岡]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp