

報道関係者各位

NEWS RELEASE

南国酒家
NANGOKUSYUKA

株式会社 南国酒家

2014年10月1日

南国酒家より、日本各地の厳選された食材をふんだんに使った 「南国酒家 特撰 10万円おせち」のご案内

2014年10月10日(金)から応募受付開始

四季折々の旬の食材を使用した「日本の、美味しい中国料理（中華料理）」を提供する株式会社南国酒家（東京都渋谷区/代表取締役社長 宮田順次）は、総料理長が厳選した日本各地の食材をふんだんに、贅沢に取り入れた「南国酒家 特撰 10万円おせち」を2015年おせち特別企画として、抽選で1名の方に販売致します。

北は岩手県から南は沖縄県まで、地元の絶品食材を使用。南国酒家が2008年から、会員様向けに展開してきた、日本各地（沖縄、福井、大分、宮城、三重、青森、香川、島根、長崎、秋田、愛媛、富山）の食材を使ったコース料理企画、「おいしいものにつぼん」を実施してきた南国酒家がオリジナルで他にはない、プレミアムな10万円のおせちを特別にご用意致しました。

「南国酒家 特撰 10万円おせち」は、南国酒家各店舗へご来店いただきましたお客様、または公式ホームページ（<http://nangokusyuka.co.jp>）お問い合わせページより、2014年10月10日（金）から10月20日（月）の間でご応募を承っております。抽選で1名様へ販売、ご自宅へお届けさせていただきます。



■「南国酒家 特撰 10万円おせち」お品書き

- ・岩手県気仙沼青鮫尾ひれふかのひれ姿の有機醤油上湯煮込み
 - ・岩手県吉濱産干し鮑「30頭」のやわから煮込み
 - ・富山県池多ファーム産とやま牛のドライエイジングビーフソテー 2種ソース
 - ・東京都伊豆七島産TOKYO伊勢海老の照り焼き 伊勢海老XO醤風味
 - ・三重県産活黒鮑のステーキオープン焼き オイスターソース仕立て
 - ・熊本県天草産活車海老のカメ出し紹興酒漬けオープン焼き
 - ・秋田県産北限のとらふぐのスパイシー風味
 - ・宮城県産大つづ活メ帆立貝のソテー 自家製XO醤ソース
 - ・沖縄県産赤八夕の鍋焼き 黒胡椒風味
 - ・タラバ蟹ムキ爪甘酢仕立て
 - ・愛媛県産伊予牛絹の味口ーストビーフの彩り野菜巻き 北条しょうゆの実 特製ソース
-
- ・愛知県産名古屋コーチンの焼き物
 - ・岩手県白金豚の広東叉焼
 - ・舟山産くらげ
 - ・北海道産白花豆の漢方煮
 - ・沖縄県産黄蕾菜と白菜の甘酢漬け
 - ・大分県産どんこの有機醤油煮込み
 - ・山形県産三元豚バラ肉の香草焼き
 - ・京都丹波栗の渋皮煮込み
 - ・愛媛県産竹の子の干し海老炒め

■「おいしいものにつぼん」企画について

- ・南国酒家が2008年から会員様向けに提供していた特別コース料理。“地産地消”から発展した“国産国消”という考え方から日本各地の素晴らしい食材を使用し「日本の美味しい中国料理」を体現しています。現在まで沖縄、福井、大分、宮城、三重、青森、香川、島根、長崎、秋田、愛媛、富山の食材を使った特別コースを提供。今回は佐賀県で実施予定。



■「南国酒家」について

2010年、創業50年の節目に若い会長・社長からなる新体制となり、創業以来の伝統と歴史は守りながら、絶えず進化し新しいことにチャレンジし続けています。昨今では中国料理に使われる材料ばかりではなく、全国から探してきた新しい食材を使ったメニューなど、発想豊かな料理を絶えずお客様に提供する努力を惜しみません。高級食材といわれる「干しアワビ」や「伊勢海老」をもっと身近に、安価で提供できるよう、Sサイズの東北産干しあわびを“ふくあわび”として、東京の水産物の再評価・地産地消の推進を目的とし、伊豆七島の伊勢海老を「TOKYO伊勢海老」としてそれぞれブランド化し、普及する事業にも積極的に努めています。現在南国酒家は、全国に25店舗（内、フランチャイズ4店舗）にまで成長しました。これからも南国酒家は、創業当時の哲学と信念はそのままに、絶えず新しいことにチャレンジし、成長し続けます。

■ 本資料のお問い合わせ先 ■

株式会社南国酒家 広報窓口（株式会社渋谷フェイス内 担当：中平）
携帯：080-2294-9090 E-mail:nakahira@shibuya-face.com

南国酒家 原宿本店厨房謹製「2015年 おせち」 ご予約開始のお知らせ

2014年10月1日(水)～12月19日(金)17時まで

南国酒家は、新年を寿ぎ、一年の幸を願う祝いの席にふさわしい豪華なおせち料理を、おもてなしにもおすすめな「おせち大」と少しずつついりいろいろとお楽しみいただける「おせち小」の2つをご用意いたしました。ご予約承り期間は2014年10月1日(水)～12月19日(金)17時まで。南国酒家原宿本店でのご予約およびお受け取り、または公式ホームページでご予約ください。

<南国酒家のおせちについて>

南国酒家のおせちは、お店の料理人たちが厨房で心を込めて手作りしており、調理や盛り付けが不要で、そのまま食卓にお出しいただけます。

Point①「家族みんなが楽しめる、バラエティに富んだお料理」

新年の食卓にふさわしい豪華な食材を使ったお料理の数々をぎっしりと詰めました。「おせち大」は全13品、「おせち小」は全18品のお料理が楽しめます。50年もの間愛され続けた老舗の味を、是非ご堪能ください。

Point②「原宿本店厨房で、ひとつひとつ料理人が手作り」

原宿店の厨房で料理人達が、一つ一つ心を込めて手作りします。厳選した食材を使用して、お店の味をそのままにお届けできるようお作りしています。

Point③「解凍、調理は一切不要。盛り付けいらずでそのまま食卓へ」

全てのお料理をお重に詰めて、冷蔵便でお届けいたします。解凍も調理も必要ありません。冷蔵庫から出して、そのまま食卓にお出しできるので、手間もかからず、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



●「おせち大」お品書き <全13品:5~6人前>

来客のおもてなしにもおすすめな、華やかなおせちです。あわび、帆立、有頭海老など豪華食材を使用したお料理の数々に、お店でも人気の大海老チリソースも入った贅沢な仕上げです。

- ・あわびの酒蒸し
- ・貝柱の煮込み
- ・鴨の燻製
- ・焼豚
- ・しいたけの煮物
- ・栗の甘露煮
- ・大海老チリソース煮
- ・有頭海老
- ・にんじんと海鮮のすり身蒸し
- ・ほうれん草と海鮮のすり身蒸し
- ・肉厚くらげ
- ・白菜の甘酢漬け
- ・きゅうりの甘酢漬け

24,840円 (税込)

●「おせち小」お品書き <全18品:2~3人前>

小家族で過ごすお正月にもぴったりの和やかな雰囲気の二段重おせちです。少しずついろいろな味を楽しめるよう、全18品のバラエティに富んだお料理の数々をぎっしりと詰め込みました。

- ・有頭海老
- ・あわびの酒蒸し
- ・貝柱の煮込み
- ・海老シュウマイ
- ・ふかひれシュウマイ
- ・竹の子の干し海老炒め
- ・たらば蟹の酒蒸し
- ・肉厚くらげ
- ・にんじんと海鮮のすり身蒸し
- ・しいたけの煮物
- ・栗の甘露煮
- ・大海老チリソース煮
- ・きゅうりの甘酢漬け
- ・白菜の甘酢漬け
- ・焼豚
- ・鴨の燻製
- ・ほうれん草と海鮮のすり身蒸し
- ・ずわい蟹と海老のすり身蒸し

17,280円 (税込)

■ 本資料のお問い合わせ先 ■

株式会社南国酒家 広報窓口 (株式会社渋谷フェイス内 担当: 中平)
携帯: 080-2294-9090 E-mail: nakahira@shibuya-face.com