

＜数量限定＞料理人が丁寧に手作り、新春を華やかに彩る
【新宿中村屋本店 おせち二段重「花びら餅」付】

～予約受け付け中～

株式会社中村屋（本社：東京都新宿区、代表取締役社長 島田裕之、東証スタンダード：2204、以下 中村屋）は、【新宿中村屋本店 おせち二段重「花びら餅」付】をスイーツ&デリカ Bonna／ボンナ限定で発売します。2025 年 9 月 8 日（月）より予約受付を開始しました。



※写真はイメージです

【新宿中村屋本店のおせち】

新春の食卓をぜいたくに彩る中村屋本店のおせちは、1965 年に発売し、今年で 60 年を迎えます。

＜POINT1＞ 伝統を受け継ぐ料理人たちが本店の厨房で手作りした洋食、中国料理の詰め合わせ

中村屋が長年培ってきた料理の技術を生かし、アワビやズワイガニ、国産牛など豪華な食材を用いたお正月にふさわしい多彩な料理を、料理人が一品一品丁寧に手作ります。

＜POINT2＞ 素材本来の味わいと彩りをそのまま楽しめる、冷蔵便でお届け

素材本来の味わいと彩りを損なわずにお楽しみいただけるよう冷蔵便でお届けします。解凍不要で、届いたそのままを新年の食卓に並べられます。

＜POINT3＞ お正月の縁起菓子「花びら餅」付き

新春を祝う菓子「花びら餅」を本店の厨房で手作りし、別添でご用意しました。おせち料理とともにお正月を華やかに彩る伝統のお菓子をお楽しみください。

【商品詳細】

■商品名：新宿中村屋本店 おせち二段重 「花びら餅」付

■商品説明：



＜一の重＞海老のテリーヌ/国産牛のローストビーフ/帆立貝のブルギニョンソース/鮑の柔らか煮/ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ/パテ・ド・カンパーニュと紫玉ねぎのピクルス/フォアグラのテリーヌ/スモークサーモンと大根のマリネ



＜二の重＞真鯛のスパイス香るオイル煮/辣白菜/国産豚ロース肉の紹興酒風味煮/ズワイ蟹とかぶのマリネ/車海老のオレンジソース/ガランティーヌと茸のマリネ/胡桃の蜜かけ/アイスバイン/くらげの和えもの

- 数量：150 折
- 価格：38,880 円（税・送料込）
- 内容量：3～4 人前
- 折サイズ（外寸）：228 mm×228 mm×60 mm×2
- 消費期限：2026 年 1 月 1 日（木）

※数に限りがありますので、品切れの場合はご容赦ください

※詰め合わせ内容は諸事情により変わる場合があります

＜予約・配送について＞

- ご予約・お問い合わせ先：スイーツ&デリカ Bonna/ボンナ（新宿中村屋ビル 地下 1 階）
営業時間 10 時 30 分～19 時 30 分（定休日 1 月 1 日）
電話番号 03-5362-7507
- 配送地域：東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県（一部の地域を除く）
※対象地域への配送のみの承りとなります（詳しくは販売員にお尋ねください）
- お支払い方法：店舗にてお支払いください
- お届け日：2025 年 12 月 31 日（水）到着のみ

＜料理長のおすすめ＞

新宿中村屋本店 料理長 片岡大輔



国産牛のローストビーフ…

「国産牛のもも肉を 5 時間じっくりローストしました。真空低温調理法でしっとりとやわらかく仕上げています。和風醤油ベースのソースと共にお召し上がりください。」



新宿中村屋本店 中国料理料理長 大高充

ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ…

「ズワイ蟹の爪をたっぷりの自家製の海老のすり身で包み、胡麻をつけて香ばしく揚げました。蟹と海老を贅沢に使用した、食べ応えがある一品をどうぞお楽しみください。」

【開発背景】

- ・近年のおせち市場は、手軽さやお得感を重視する動きが広がる一方で、素材や品質にこだわったものや付加価値の高いおせちを求める声も多く、二極化が鮮明になっています。
- ・そのような中、中村屋は 1927 年のレストラン開設以来、長年培った調理技術を生かし、料理長をはじめとする料理人たちが手作りの、こだわりを詰め込んだおせちを開発。新しい一年の始まりに、華やかでゼいたくな食卓をお楽しみいただきたいという思いを込めてご用意しました。
- ・お客さまの声を商品開発に生かし、“肉料理の充実”、“彩り豊かな品目”のほか、リクエストの多かった中村屋で人気の総菜「辣白菜(ラーパーツアイ)」を復活させました。

【中村屋とレストラン】

中村屋は 1901（明治 34）年に東京・本郷でパン屋として創業しました。1909（明治 42）年に新宿の現在地に移転し、1927（昭和 2）年に喫茶部（レストラン）を開設。日本初の本場インドのカリー「純印度式カリー」を発売しました。レストラン開設当初からロシア料理、ドイツ料理、中国料理など各国の料理を提供してきました。

新宿中村屋本店のレストラン「レストラン&カフェ Manna」では純印度式カリーをはじめとした中村屋を代表するメニューを提供。「カジュアルダイニング Granna」は世界各国の料理に中村屋のエッセンスを加えた料理と日本ワインをお楽しみいただけます。また、「スイーツ&カフェ Bonna」では、レストランで調理した総菜や店内厨房で手作りのお菓子などを販売しています。

中村屋は、経営理念「真の価値を追求し、その喜びを分かち合う」のもと、創意工夫と挑戦で、これからのくらしに溶け込む、喜んでもらえる食を提案していきます。

＜このリリースに関するお問い合わせ先＞

株式会社中村屋 広報・CSR 部

小椋・高橋・臼倉

Tel.03-5325-2733

product-pr@nakamuraya.co.jp