

## DK DINING

美味しいが集まるお店たち

### ロブスターなどの豪華海鮮がてんこ盛り！ 職人が厳選した食材で華やかに彩ったおせち料理を11月11日より予約受付開始

株式会社第一興商は、ロブスター付き特選海鮮おせち料理を販売します。1～2名様向けの一段重「歓」と3～4名様向けの三段重「樂」の2種類で、11月11日より予約受け付けを開始します。

\* 写真はイメージです



新型コロナウイルスの影響により、自宅で過ごす時間が長くなりました。年末年始も旅行や外出を控える方が増えるなか、ご家族や大切な人と有意義でせいたくなお正月を過ごしていただきたいという思いから、当社は初めておせち料理を販売します。

創業60年の仲卸店・築地岩田が厳選した海鮮を用い、当社の「DK DINING」\*がプロデュースした特選海鮮おせちです。ロブスターをメインに、和・洋・中を織り交ぜた至高の品々を重箱に詰め込みました。

2022年用に販売するのは、1～2名様用「歓」と3～4名様用「樂」の2種類です。

「歓」は、おせちの定番ともいえる黒豆、栗きんとんをはじめ、酢漬けの大根でニンジン巻いた見た目も華やかな“きぬた巻き”、香ばしい胡桃に川エビを合わせた“海老胡桃”、シシャモっ子を明太子マヨネーズで和えた“シシャモ明太サラダ”など、見た目も味もこだわった全15品です。

「樂」は、長崎県産天然鰯の卵を、しょうゆ、昆布だし、生姜で薄く味付けした“天然鰯の子旨煮”、有頭エビに食べやすく切れ目を入れて丁寧に仕上げた“海老艶煮”、柔らかさや上品な甘みが特徴の甘鯛をふっくらと美しい妻折り焼きにした“甘鯛妻折焼き”など、「歓」をベースにより多くの海鮮メニューを取りそろえました。三が日がゆっくり楽しめるボリュームで、全39品の華やかな三段重です。どちらも、セットで風呂敷、祝い箸、オリジナルのしをお付けします。

ご注文は、申込書をダウンロードの上、当社運営の飲食店舗にてお申し込みいただければ、ご希望の日時に冷凍の状態でご自宅まで配送します。

特別な日の食卓を華やかに彩るため、真心を込めて作り上げた逸品です。贅を尽くしたおせち料理をぜひお楽しみください。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

\*第一興商が運営する飲食店舗の総称です。

■ 2022年新春おせち販売概要 \* 価格は全て税込/別途送料がかかります。

◇ 1~2名様用一段重「歓」ロブスター付き全15品 9,800円

北海道黒豆  
炙り明太子  
きぬた巻き  
豚の角煮  
味付け数の子  
ポイルロブスター  
栗きんとん  
海老胡桃

紅白蒲鉾  
伊達巻き  
はすの芽梅酢漬け  
シシャモ明太サラダ  
鮭昆布巻き  
焼帆立串  
二色大福



◇ 3~4名様用三段重「樂」ロブスター付き全39品\* 22,000円

【一ノ重】

豚の角煮  
味付け数の子  
きぬた巻き  
わかさぎ甘露煮  
海老胡桃  
二色大福  
ポイルロブスター  
シシャモ明太サラダ  
はすの芽梅酢漬け  
サーモン西京焼き  
炙り明太子  
真蛸酢漬け  
若桃甘露煮

【二ノ重】

甘鯛妻折焼き  
栗きんとん  
伊達巻き  
マグロ昆布  
天然鰯の子旨煮  
海老艶煮  
はまぐり雲丹松葉串  
鮭昆布巻き  
北海道 黒豆  
帆立たらこ雲丹和え  
サーモンマリネ  
チーズのベーコン巻き  
紅茶鴨の燻製

【三ノ重】

海老のチリソース  
若桃甘露煮  
鳴門柿ロール  
紅白蒲鉾  
豚タンズモーク  
焼帆立串  
スモークサーモン  
赤魚塩麹焼き  
赤魚粕漬焼き  
味付け湯葉  
赤海老直七仕立て  
帆立黄金  
めかじき西京焼き  
さわら西京焼き

\* 若桃甘露煮は一ノ重と三ノ重に入っています。



注文方法：

関連サイトより申込書をダウンロードの上、当社が運営する飲食店舗にてお申し込みください。  
店頭にて現金またはカードでお支払いいただけます。ご希望日時に配送にて冷凍の状態でお届けします。

■ 関連サイト：DK DINING：<https://dkdining.com/search/>  
申込書ダウンロードページ：<https://dkdining.com/osechi2021/index.html>