

ミ タ セ ル

## 名店のおせち 2027 が、プレミアム冷凍グルメ通販サービス「mitaseru」で発売開始

### 明治屋高輪ストアに続き、新たに自由が丘ストアにて、人気商品の常設販売がスタート

三井不動産グループの株式会社 mitaseru JAPAN(本社：東京都中央区、代表取締役：松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)によるプレミアム冷凍グルメサービス「mitaseru(ミタセル)」(以下「mitaseru」)は、名店のおせち 2027 の販売を開始いたしました。

予約困難店や世界が認める名店の味をご家庭で簡単に楽しめる、プレミアム冷凍グルメのオンラインストア、mitaseru。昨年におせち販売を開始し大変ご好評いただきました。今年は mitaseru スタッフ一同、「おせち料理を通してお店のストーリーをお客様にお伝えしたい」との強い思いから、多数の商品を試食し厳選。味はもちろんお店やシェフの想いも感じていただける、mitaseru ならではの選りすぐりの 3 種をお届けします。

ラインナップは、星付きガイドブック掲載の日本料理店「分とく山」による、保存料・着色料不使用の二段重をはじめ、ご家族が集う新年の食卓を彩る「日本橋ゆかり」×「三代目たいめいけん」の和洋コラボ二段重、京都・伏見を代表する老舗料亭「魚三樓」の伝統と格式を感じる三段重の全 3 種類です。いずれも名店の技と想いが詰まった、新年の特別なひとときを彩る逸品です。

なお、お得に購入できる二大キャンペーンも実施しております。詳細は本文後半をご確認ください。

また、mitaseru 商品のオフライン販売についても拡大を強化しております。明治屋高輪ストアに続き、新たに明治屋自由が丘ストアでの販売を開始いたしました。お近くにお越しの際は、ぜひ店頭でも mitaseru の商品をご覧ください。

## 【mitaseru がお贈りする、名店による厳選おせち 3 種 2027】

### ■分とく山 「伝統と独創のおせち二段重(3 人前)」 24,840 円(税込)



世界的に評価されている、南麻布の日本料理店「分とく山」。mitaseru のファンに愛される名店から、“伝統と独創”ふたつのコンセプトによるおせちが登場しました。一段重に“伝統的”なメニューを、二段重には料理長渾身の“独創的”なアイデアを活かしたお料理が美しくあしらわれています。保存料・着色料を使用せず、素材を大切に香りまで重視。本店の看板メニューであるあわびの磯辺焼きからインスピレーションを得た「あわびの和布ジュレ いくら添え」をはじめ、「黒毛和牛ローストビーフ 山葵風味」など、新しい年の始まりにふさわしい、全 24 品の上質な味わいをお届けします。



(写真左) あわびの和布ジュレ いくら添え、(写真中央) 黒毛和牛ローストビーフ 山葵風味、(写真右) 無花果の田楽



#### 料理人のこだわり

お客様一人一人にご満足いただけるよう、伝統的かつ独創的な、香りまで楽しんでいただけるお料理を盛り込みました。見た目にも美しい、素材を活かした品々をご堪能ください。

料理長 岡田 良一



■日本橋ゆかり × 三代目たいめいけん 「2027 年迎春豪華和洋 二段重おせち(3~4 人前)」 33,750 円(税込)



料理人のこだわり



(写真左)

日本橋ゆかり 店主 野永喜三夫

新年の食卓を彩るおせちはこだわり抜いた逸品。リピーターが多い人気商品で、私としても自信を持っております。

(写真右)

三代目たいめいけん オーナーシェフ 茂出木浩司

たいめいけんならではの洋食の彩りで、華やかなおせちに仕上げました。三代にわたり受け継いできた味わいを、新しい年の食卓でぜひお楽しみください。

昨年、mitaseru でご好評いただいた、日本料理の伝統を受け継ぐ「日本橋ゆかり」と老舗洋食店「三代目たいめいけん」による二段重。mitaseru でも根強い人気を誇る 2 店舗による、豪華な和洋コラボレーションおせちが、今年は内容をリニューアル。

和の重にはおせちの定番を、洋の重にはハンバーグやローストビーフなど人気メニューを盛り込み、刷新した「鮭味噌幽庵焼・きざみ柚子添え」をはじめ、全 58 品をご賞味いただけます。大人から子供まで、ご家族でお楽しみください。



(写真左) 鮭味噌幽庵焼・きざみ柚子添え、(写真中央) 車海老旨煮、(写真右) ハンバーグ



■魚三樓 「京・伏見 魚三樓 和風おせち三段重(4 人前)」 39,960 円(税込)



料理人のこだわり



当主 荒木 稔雄

日本料理の基本は守りつつも固執はせず、ただ実直に美味しさを追求しております。見た目の華やかさに執着せず、奇もてらわず、食材、技術、調味料を“調和”させることが信条です。

1764 年創業、京都・伏見の老舗料亭「魚三樓」。伝統と格式を感じる全 53 品のおせちがお目見えしました。和食の技と美意識を詰め込んだ三段重には、金箔黒豆煮やきんとん、数の子醤油漬けなどの縁起物に加え、あわび煮や車海老旨煮、炙りからすみなど、お正月を彩る贅沢な品目が並びます。

九代目が受け継ぎ追求し続ける祝い膳は、繊細な味わいと華やかな盛り付けで、京都老舗料亭ならではの料理の数々をご堪能いただけます。



(写真左) 亀竹の子煮、(写真中央) カニ爪真丈、(写真右) 鰻真丈



## 【おせちをお得に購入できる二大キャンペーン実施中！】

2026 年 11 月 23 日(月・祝)までの期間、名店のおせち 3 種をお得に購入できる二大キャンペーンを実施しております。一つ目は、対象のおせちが 1,000 円～2,000 円 OFF になる早割クーポン。二つ目は、おせちをご注文いただいた方に、日本料理店「分とく山」の「鴨と木の子の蕪あん掛けそば」1 食分の無料クーポンをプレゼントします。期間限定のこの機会に、mitaseru が厳選した名店の味を堪能できる新春おせちをぜひお求めください。二大キャンペーンの詳細は下記 URL よりご確認ください。

※キャンペーン(<https://www.mitaseru.com/shop/selections/osechihayawari2027>)



## 【明治屋自由が丘ストアにて新たにオフラインでの取り扱いがスタート】

mitaseru では、オンラインでの EC 販売にとどまらず、商品やサービスを実際に触れることができるオフラインでの販売も百貨店や高品質スーパーにて拡大しております。

このたび、直輸入品や高品質な食材を取り揃えている明治屋にて、高輪ストアに続き新たに 2026 年 9 月 17 日にオープンした自由が丘ストアでも、mitaseru 商品の取り扱いが開始いたしました。

冷凍食品のニーズが伸びている昨今の流れを踏まえ、新店舗の明治屋自由が丘ストアでは、冷凍アイテムを充実。mitaseru からは全 8 商品を取りそろえています。

ラインナップには、mitaseru 不動の人気メニュー「後楽園飯店」の「五目あんかけ焼きそば」、星付きガイドブック掲載のフレンチ「La paix(ラペ)」による「和牛 100%特製赤ワインソースハンバーグ」、現在おせちが好評発売中の「分とく山」から「牛の利休味噌煮」などをご用意。なかなか足を運べない人気店のお料理を、明治屋自由が丘ストアでは実際に手に取って購入することができます。

この機会に、明治屋自由が丘ストアにお立ち寄り頂き、mitaseru の商品をご自宅で味わいながら、その一皿に込められたシェフの情熱や名店のストーリーをご堪能ください。



## ＜明治屋自由が丘ストア＞

住所：東京都目黒区自由が丘 1 丁目 29 番 1 号

自由が丘ミュージアスクエア地下 1 階

営業時間：10:00～20:00

定休日：自由が丘ミュージアスクエアに準ずる



## 【mitaseru とは】

料理人の磨き上げた技で作る、あの名店の味を、もっと多くの人へ届けたい。ごちそうを、もっと多くの人に、もっと気軽に、安心して楽しんでもらえるように。名店で働く料理人の夢と、お客様の願い、その二つをつなぐために生まれたのが、名店で食べるあの味を究極まで再現した手づくりフローズンディッシュを製造する、プレミアム冷凍グルメのオンラインストア「mitaseru」です。

飲食店の限られた人的・物理的・経済的資源を拡張することで、優れた料理人の技術を継承し、日本の飲食業界を世界に誇る産業にしていこうと目指しています。販売店舗・商品情報はもちろん、新商品情報やお得な情報を mitaseru 公式 Instagram や LINE でご紹介しております。是非フォロー・お友達登録をお願いいたします。

オンラインストア：<https://www.mitaseru.com/>

Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/mitaseru\\_official/](https://www.instagram.com/mitaseru_official/)

LINE 公式アカウント：<https://lin.ee/xZKCWiD>

