



昨年18,000個完売の人気おせちが今年も登場！

「厳選おせち」予約受付開始！
豪華三段重【麟（rin）】特選一段重【粹（sui）】

～東京マイスター鈴木良二氏プロデュース 究極の“こだわりおせち”～

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐茂樹）は、10月より「厳選おせち」の販売を開始いたしました。

「厳選おせち」は、日本料理研究会師範、日本全職業調理師協会理事の“江戸の名匠”鈴木良二氏がプロデュースした究極のこだわりおせちです。昨年の販売実績として18,000個が完売したほどの人気商品です。

【鈴木良二氏のこだわりポイント】

- ①自ら北海道まで足を運び、素材を厳選。地元業者と調理方法などを入念に話し合いを行い真心をこめて作られたおせち！
- ②おせちには珍しい「スモークラムラック」を採用。お年寄りから子供まで一緒に楽しむことができる“現代版おせち”定番のメニューはもちろんの事、お肉を使ったメニューも豊富！
- ③作業工程の一本化を行い、おせちを仕上げることによりコスト減を実現。5万円相当の料理が2万円に！



匠の技が織りなす究極のこだわりおせち「麟」
豪華三段重【麟（rin）】 ¥20,000



味わい奥深く、色合い美しく。一段重「粹」
特選一段重【粹（sui）】 ¥10,000

コロワイドは、グループ内部のシナジーをさらに活性化させ、時代のトレンドに沿った「強い専門店集団」として収益力の強化を図るとともに、お客様に支持される美味しさ・外食の楽しさのご提供を通じて、目標である外食産業日本一の達成に向けて邁進してまいります。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：高木
TEL：045-274-5987 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：中村・櫻井・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075



鈴木 良二 総料理長 プロフィール

日本料理研究会師範、日本全職業調理師協会理事、平成18年度東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞受賞。

銀座の日本料理の名店「鴨川」にて20年間料理長を務め、現在はコロワイド和食業態の総料理長を務める。枠にはまらない豊かな感性で、独特の日本料理の世界を確立。自分の目で素材を吟味し、素材の組み合わせでどんなハーモニーを作ることができるか、お客様の顔を思い浮かべながら日々厨房に立つ。

<おせち詳細>



<お申し込み購入場所>

- ・コロワイドグループ各店舗
- ・ホームページ (<http://www.colowide.co.jp/>)

<企業情報>

- 会社名： 株式会社コロワイド東日本
- 代表者： 代表取締役社長 五十嵐茂樹
- 本社： 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー32F
- 事業内容： 居酒屋、日本料理およびイタリア料理を中心とした直営飲食店チェーン
- 設立： 2004年10月
- 資本金： 10百万円
- URL： <http://www.colowide.co.jp/>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：高木
TEL：045-274-5987 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：中村・櫻井・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075