

報道各位

2012年10月1日(月)

ディノスでは初、作りたてのおせちをそのままお届け 『どうぞ召し上がれ 2012 冬号』10月1日発行 こだわりのおせち、19種類をラインアップ

株式会社ディノス(東京都中野区)は、10月1日、米や野菜、果物や海産物などを取り揃えた食品カタログ『どうぞ召し上がれ 2012 冬号』を、昨冬号から増部、増ページで発行します。

今号では、当社ならではのこだわりおせち 19種類を特集します。冷凍・冷蔵でのお届けが主流のおせちですが、お正月にふさわしい江戸前のネタを盛り込んだ、銀座『鮨青木』の「おせち一段」(税込 48,000円)では、作りたてをそのままお届けします。常温でお届けするおせちを販売するのは、これが初めてです。2003年の販売以来、多くのお客様にご利用いただいているおせちを、より新鮮な状態でお届けしたいという思いから試行錯誤を重ね、ようやく実現しました。

ディノスは、味と品質にこだわりをもった食品をお届けすることで、お客様により一層、食のお買い物を楽しんでいただきたいと考えています。

『どうぞ召し上がれ(ディノスの美食 2012 冬号)』発行概要

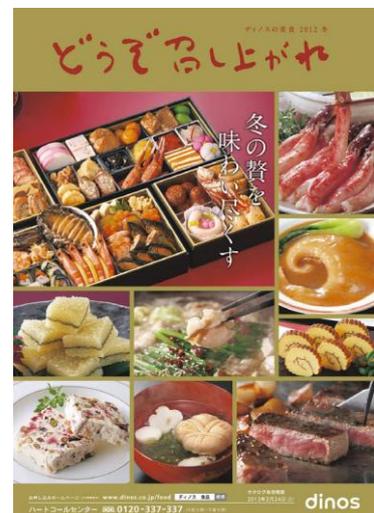
- ◆受注期間 2012年10月1日~2013年3月24日
- ◆ターゲット 40代~60代のグルメな主婦
- ◆平均価格帯/約 6,000円 ◆発行部数/20万部 ◆仕様/B5判 124ページ

◆今号の特長

◇2013年のお正月にむけて、19種類の「おせち」を大特集。ディノスでは初の試み、“作りたて”をそのままお届けする『鮨青木』の生おせちをはじめ、全国の美味を集めた、当社オリジナル「こだわり厳選おせち」、昨年お客様アンケートにお応えして作り上げた「40周年記念おせち」の進化版、「ディノス推薦おせち」などをご紹介します。

◇冬の海鮮特集

お客様に人気の、北海道広尾町ししゃも、いくら 30周年企画を始め、年末年始のための海産物が充実のラインアップ。



【鮨 青木 おせち一段】

(約2人前) 販売価格 48,000円(税込)

■内容量/おせち 30品目 ■消費期限/常温 2013年1月1日 ■製造加工/日本 ■お申込締切は12月16日(封書必着)

詳細 URL <http://www.dinos.co.jp/p/1358200026>



銀座の地に暖簾を掲げて二十六年。先代の父が習得した一流の技、京都で学んだもてなしの心を、二代目で青木利勝さんが受け継いでいます。

《メディアからのお問い合わせ先》 株式会社ディノス広報部 中山

TEL:03-5353-1410 FAX:5353-8301 E-mail:press@dinos.co.jp

《お客様からのお問い合わせ先》 ディノスハートコールセンター

TEL:0120-111-555 E-mail:info@dinos.co.jp

