

## PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年9月22日  
株式会社ディノス・セシール～年末・年始の食卓を彩る、こだわりの食品を多彩にラインナップ～  
ディノスだけで味わえる、生おせち&名酒セットや「まるごとあわび海宝漬」などを新発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」が展開する、食品カタログ『どうぞ召し上がれ 2017冬号』とディノスオンラインショップ(<http://www.dinos.co.jp/>)において、東京・西麻布の人気和食店「ラ・ボンバンス」の生おせちと純米大吟醸酒のセットや、三陸中村家のこだわりが詰まった「まるごとあわび海宝漬」など、クリスマスやお正月などの年末・年始のイベントに華やかさを添える各種食品を、2017年9月22日に新発売します。

2018年新春に向けた、東京・西麻布の人気和食店「ラ・ボンバンス」の生おせちと純米大吟醸酒のセットをはじめ、お正月を二人だけで過ごす方にお勧めする、黒門市場の老舗「魚まん」とディノスの共同企画の二組おせちなど、32種類のおせちを取り揃えました。他にも、ディノスのロングセラーである三陸中村家の海宝漬が、あわびを丸ごと4個も使った豪華な海宝漬にバージョンアップして新登場。また、冬の定番人気である、ふぐ鍋や蟹がふんだんに入った鍋セット、銀座のフレンチ「マルディ グラ」が手掛けたラム肉のステーキや、黒毛和牛のサーロインを使用したローストビーフなど、年末年始にふさわしく贅沢な、そして通販では購入しにくい希少な食品を多数用意しています。

## 美味と華やぎを重ねる祝い膳、ライフスタイルに合わせた「おせち」



こだわり抜いた食材を、創意の技で紡ぐ生おせち  
希少な大吟醸とともに

「ラ・ボンバンス」生おせち二段重&

「東洋美人」純米大吟醸「B」税抜 49,500 円

(内容量) おせち 33 品目 (3~4 人前相当)、「東洋美人」純米大吟醸「B」720ml

有名レストランガイドで 10 年連続星を獲得したシェフが手掛ける、渾身の創作和食おせち。伝統的な和の素材に、トリュフやフォアグラなど洋の美食を取り合わせた 33 品。「ラ・ボンバンス」と山口県の名酒「東洋美人」とのコラボレーションで生まれた純米大吟醸酒をセットにしました。

黒門市場の老舗「魚まん」とディノスの共同企画  
ふたりで楽しむ、同一 2 組重のおせち

ディノス推奨おもてなし二人組おせち 税抜 10,000 円

(内容量) 34 品目×2 折り ※祝い箸 2 膳付き

きんとん、黒豆、田作り、味付けいくらなどの定番のほか、はかた地鶏テリーヌ、生ハムチーズ松葉、帆立明太などジャンル豊富な 34 品目。夫婦、親子など、二人だけで過ごすお正月にお勧めの、同一二組重のおせち。



Dinos Cecile Co., Ltd.

## PRESS RELEASE

## ディノスロングセラー、三陸中村家・島村料理長厳選の贅沢な海宝漬



中村家料理長・島村隆氏



### 中村家・自信の一品！ あわびを丸ごと4個使用した贅沢な海宝漬

「中村家」まるごとあわび海宝漬 税抜 8,980 円  
(内容量) 460g (230g×2)

海水に似せた煮汁で、あわびをやわらかく煮る独自の技法「だまし煮」による、肉厚でジューシーなあわびが主役の海宝漬。一粒一粒旨みを感じられるように、手をかけて漬け込んだいくらは濃く深くとろける味わいに。また、粘りと風味の良いめかぶが、海鮮の旨さを引き立てています。

### うに、数の子、いくら 料理長お勧めの贅を尽くした海鮮漬3品

「中村家」海鮮彩三種 税抜 7,980 円

(内容量) うに海宝漬 220g、一本数の子松前漬 250g、めかぶいくら 220g

人気のうにの海宝漬は、三陸産キタムラサキウニを焼きうににしてトッピングしたもの。中村家オリジナルの松前漬は、一本羽数の子とバラ数の子も入ったあとを引く旨さが特徴。めかぶいくらには鮮度の良いいくらを特製醤油にじっくり漬け込み、やわらかなめかぶとともに濃厚な味わいに仕上げた、贅沢な海鮮漬3種。

## 冬のあったか定番！ふぐや蟹の贅沢鍋



### 美味しい国産のどらふぐを、刺身と鍋で堪能できる贅沢セット

「銀座ふく太郎」どらふぐセット(3人前)税抜 16,800 円、(4人前) 22,000 円

■3人前 (内容量)どらふぐ刺身 105g (27cm 陶器皿)、どらふぐちり身・アラ 300g、どらふぐ皮 40g、ふぐひれ 3枚、ふくポン酢 35g×3袋、もみじおろし 16g、かぼす果汁 2ml×4袋、塩 5g

■4人前 (内容量)どらふぐ刺身 120g (30cm 陶器皿)、どらふぐちり身・アラ 400g、どらふぐ皮 100g、ふぐひれ 5枚、ふくポン酢 35g×4袋、もみじおろし 16g、かぼす果汁 2ml×4袋、塩 5g

一年中美味しいふぐを提供する、ふぐだけを扱う専門業者「ふく太郎本部」の刺身と鍋のセット。アジやサバ、オキアミなどを与えながら自然に近い状態で育て、本物の味に拘っています。透けるほど薄く開いた刺身は、ぷりぷりの食感が魅力。濃厚な出汁が楽しめるふぐ鍋とセットで販売です。

### 生たらばと生ずわい！鮮度とボリュームの豪華かに鍋

贅沢かに鍋セット(2~3人前) 税抜 6,450 円

(内容量)生たらばがに 450g、生ずわいがに 200g、かに入り団子 180g、かにみそ 20g、たれ 50g×2袋、昆布 15g

たらばがことずわいがにの2種類のかにをたっぷり盛り込んだ鍋セット。昆布だしとかにの身から出るだしが効いています。鍋を楽しんだ後は、かに味噌を合わせてスープで雑炊がお勧めです。



Dinos Cecile Co., Ltd.

## PRESS RELEASE

### パーティや食事会のメインは、存在感たっぷりの肉料理



**パプリカはちみつソースが、ラム肉との相性ピッタリ！  
自宅で簡単に堪能できる、本格派ステーキ**

**銀座「マルディ グラ」 ラム肉のステーキ  
(パプリカはちみつソース) 税抜 4,200 円**

(内容量)ラム肉のマリネ 60g×4 パック、パプリカはちみつソース 12g×2 パック、米なすのムース 25g×2 パック  
肉の塊をシンプルに調理する豪快で骨太の料理が魅力の「マルディ グラ」から、和知シェフのオリジナルソースを添えたラム肉のステーキが新登場。マリネにしたラム肉はクセがなく、しっかりとした旨みで程よい塩味に。パプリカはちみつソースとの相性が抜群です。店で提供している米なすのムースもセット。自宅で簡単に、本格的なメインディッシュが堪能できます。

**「かまくら推奨品」のこだわりの食品  
黒毛和牛のサーロインを、こだわりのローストビーフに**

**「ローストビーフの店鎌倉山」  
黒毛和牛サーロインローストビーフ 税抜 20,000 円**

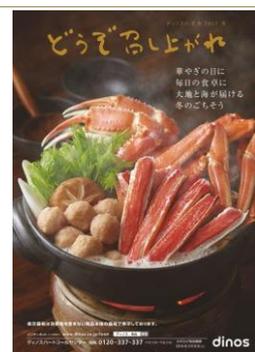
(内容量)ローストビーフ 500g、ソース 20g×5 袋、レホール 4.5g×5 袋

「ローストビーフの店鎌倉山」の看板商品でもある本商品は、鎌倉の風土・歴史・文化が育んだ“鎌倉らしさを感じさせる”独自性の高い商品として「かまくら推奨品」にも認定されています。旨みを十分に蓄えた黒毛和牛のサーロインに、塩と胡椒のみで味付けをし、丁寧に焼き上げました。とろける食感、良質の肉本来の旨みが凝縮。食べる前日に冷蔵庫でゆっくり解凍してから食すのがお勧めです。



**『どうぞ召し上がれ(ディノスの美食) 2017 冬号』 発行概要**

- ◆販売期間 2017年9月22日～2018年3月31日
- ◆仕様 B5判 124 ページ
- ◆グルメ・食品特集 URL <https://www.dinos.co.jp/food/s/>



<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ディノス・セシール 広報室 中山、小森 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : [pr@dinos-cecile.co.jp](mailto:pr@dinos-cecile.co.jp)

<この商品に関する、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 : 0120-343-774 (9時～21時、携帯・PHS可)