

PRESS RELEASE

報道関係各位

2019年9月24日
株式会社ディノス・セシール～『令和』になって初めてのお正月は、豪華、美味、且つ個性的なご馳走でお祝いを～
ディノスが、47都道府県の美味を味わい尽くすおせち料理を発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、ディノスオンラインショップ（www.dinos.co.jp）において、おせち料理の予約販売を2019年9月24日より開始します。「令和」になって初めて迎えるお正月に、例年のおせち料理よりも華やかで“ひねり”の効いたものを多数ラインナップしました。

美味しさはもちろん、見た目にも楽しみや驚きがある“映える”お重や、少人数でも楽しめるおせち料理、さらにおせちではなくても、新年のお祝いとして楽しめるようなマグロやブランド牛の“希少部位”を集めた贅沢なセットなども販売します。

※掲載価格はすべて税抜です。2019年10月以降は軽減税率が適用されます。

47都道府県の
美味

お重を並べると日本列島に！47都道府県の名産や郷土料理が一堂に会したおせち

一の重

- ・北海道・数の子
- ・青森 … たたき牛蒡
- ・岩手 … 氷頭なまこいくら添え
- ・宮城 … 笹鱒
- ・秋田 … いぶりがっこチーズ松葉
- ・山形 … だごちや豆腐
- ・福島 … 青牡丹露煮
- ・茨城 … 栗甘露煮
- ・栃木 … 田舎巻餅
- ・群馬 … 上州豚角煮
- ・埼玉 … 深谷ネギし漬
- ・千葉 … 華わし
- ・東京 … みそピー

三の重

- ・徳島 … 嘴野きんとん
- ・香川 … オリーブ佃煮
- ・愛媛 … 伊予柑紅白なま酢
- ・高知 … きびなごカンピ

与の重

- ・福岡 … 鶏粥露煮
- ・佐賀 … 有明くらげ
- ・長崎 … カラスミ
- ・熊本 … 千枚大根の阿蘇ブルーベリー漬
- ・大分 … 原林椎茸味付
- ・宮崎 … 金柑甘露煮
- ・鹿児島 … 黒豚昆布煮
- ・沖縄 … ラフテー

二の重

- ・神奈川 … 小田原紅白蒲鉾
- ・新潟 … 笹団子
- ・富山 … ほたるいか佃煮
- ・石川 … 鱒の照焼
- ・福井 … 小鯛笹漬
- ・山梨 … あわび旨煮
- ・長野 … 市田柿グラッセ
- ・岐阜 … あゆ甘露煮
- ・静岡 … かつお燻やわらか煮
- ・愛知 … 名古屋コーチン入り伊勢巻
- ・三重 … 伊勢志摩産伊勢海老
- ・滋賀 … 琵琶湖産うろり佃煮
- ・京都 … 大黒本しめじ旨煮
- ・大阪 … たこ酢漬
- ・兵庫 … 篠山産大粒黒豆
- ・奈良 … 抹茶葛湯
- ・和歌山 … 梅甘露煮
- ・鳥取 … 紅ずわい蟹入りつみれ
- ・島根 … あご野焼
- ・岡山 … ままかり相生焼
- ・広島 … かきの蒲焼串
- ・山口 … ふぐ白造り



京都 祇おん江口「祝春」二段与組重（約3人前） 26,000円

京都の割烹料理の名店、「祇おん江口」が、47都道府県の名産や郷土料理を集めた“日本を旅するおせち”です。例えば三重県からは伊勢神宮に奉納している伊勢海老、長野県からは風味豊かな市田柿のグラッセなど、有名なものから知る人ぞ知る一品まで、土地土地の美味しい材料にこだわりました。二段四組のお重を広げると、日本列島の形に並べられるようになっていくというちょっとしたサプライズが、お品書きと照らし合わせながら、家族皆で楽しくいただけます。

お申込締め切り：2019年12月16日

Dinos Cecile Co., Ltd.

dinos

PRESS RELEASE

仙台牛の
9種のお品

大迫力のお肉尽くして、年々からパワフルに



仙台牛 肉のおせち (約5~7人前) 32,400円

50年を超える歴史を持つ「肉のいとう」から、A5ランクの仙台牛を使用したお品を9種も味わえるおせちが登場。お重を開けた瞬間、思わずため息がもれそうな豪華さです。

【計9品】

サーロインステーキ、ローストビーフ、ハンバーグ、ランプステーキ、特上カルビ、サイコロステーキ、マリネ、すき焼き煮、そばろ

お申込締め切り：2019年12月16日

二人で
食べきりサイズ

“食べきれ”縁起の良い六角形のおせち



銀座 花蝶「ほのか」和洋三段重 (約2人用)

10,000円

縁起が良いと人気の六角形の三段重。一の重は定番おせち、二の重は海の幸のオードブル、三の重は肉料理系のオードブル、とバラエティに富んだお料理を詰めました。彩り豊かなので見るのも楽しく、二人で美味しく食べきれちゃうほど良い量です。

お申込締め切り：2019年12月16日

本まぐろとシャトーブリアンの
特別なご馳走

一度は食べてみたい希少部位を、令和初めてのお正月に味わう



吉川水産 本まぐろ

お刺身&希少部位セット(1月1日お届け) 15,800円

魚河岸の目利きが選んだ本まぐろを、頭肉、ほろ肉といった希少部位まで贅尺で揃えた盛り合わせ。旨味と甘みがとろける大トロ、濃厚なコクのある頭肉、歯ごたえとトロとした口どけのみほ肉の炙りなど、贅尺で味わえます。

お申込締め切り：2019年12月23日



山形牛シャトーブリアン(年末お届け)

20,000円

日本屈指の良質な黒毛和牛として人気の「山形牛」の希少部位シャトーブリアン。美しいサシが入ったお肉は、断トツの柔らかさと、繊細で贅尺な味わいが魅力です。19世紀初頭のフランスの政治家フランソワ・レネ・シャトーブリアンがその部位を好んで食べたことからその名がつけました。

お申込締め切り：2019年12月18日

<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 八木 鶴田 Tel: 03-6743-1114 / e-mail: 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)

Dinos Cecile Co., Ltd.