

PRESS RELEASE

報道関係各位

2013年9月19日
株式会社ディノス・セシール

一年末年始には欠かせないプレミアムな食品・飲料水をご提案—
人形町「今半」や銀座レストラン「花蝶」のおせちなど、22種類を販売
 ディノスの食品カタログ『どうぞ召し上がれ 2013 冬号』で9月24日から

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2013冬号』で、おせち料理をはじめとした、年末年始に欠かせないプレミアムな食品の数々を、2013年9月24日より販売します。

今年、ディノスが厳選してご紹介するおせちは22種類、なかでもすき焼き、しゃぶしゃぶを看板メニューとする有名老舗店、人形町「今半」のおせちと、東京新橋の老舗料理亭の伝統の和食を引き継ぎつつ、フレンチやイタリアンの素材使いをとり入れた都会のレストラン、銀座「花蝶」のおせちがお勧めです。「今半」のおせちは、自慢の牛肉をメインに、和食の粋を集めた数々の料理を取りそろえ三段重にしつらえ、「花蝶」のおせちは、昔ながらのおせち定番の素材に、スモークサーモンや合鴨のオレンジテリーヌなどのオードブルを盛り込み、幅広い世代やお好みに合うようにととのえました。どちらも、お重に詰め合わせた生のおせちを、そのまま冷蔵配送でお届けします。

ディノスのおせちは毎年お客様よりご好評をいただいております、昨年も売り上げ金額が前年比127%（※）と好調でした。今年は、昨年より3種類増やしてのご提案です。

（※）カタログ「どうぞ召し上がれ」の2012年冬号と2011年冬号のおせちの売り上げ合計金額対比

人形町 今半 特選おせち重詰め三段重（4～6人前）

税込：52,500円

～美しい霜降りのローストビーフがメインに



<内容量>38品目

【一の重】ローストビーフ、いくら、牛時雨煮、紅白蒲鉾、伊勢海老姿煮、奉書巻き（のし梅）、数の子、錦玉子、木の芽、ローストビーフのたれ、立ち桂

【二の重】鶏松風、市松昆布巻き、子持ち昆布、たらば蟹、煮鮑、翡翠梅、海老チーズ巻き、帆立貝、子持ち鮎、伊達巻き、胡麻胡桃、からすみ笹船、尼鯛西京焼き、田作り

【三の重】有頭海老、煮鮑、紅鮭湯葉巻き、二見椎茸、黒豆、南瓜、梅人參、八つ頭、鱈昆布巻き、蓮根、穂付筍、手綱蒟蒻、手鞠麩、葱姑、南天、立ち桂、金箔

◆消費期限：冷蔵 2014年1月1日 ◆製造加工：日本

◆お届け：2013年12月31日 ◆冷蔵配送

◆<http://www.dinos.co.jp/p/1356800028> ※9月24日公開予定

銀座 花蝶 生おせち二段（約2人前） 税込：33,600円

～和の味をベースに、洗練された洋のテイストを組み合わせて



<内容量>42品目

【一の重】伊達巻、たらばの芽胡麻和え、酢取り茗荷、数の子、栗きんとん、紅白なますいくらのおせ、一口昆布巻き、岩手県産葉彩鶏の西京焼、紅白かまぼこ、海老姿煮、熊本県産真鯛柏焼、スモークサーモンの錦糸巻、叩き牛蒡、熊本県産鱈の照焼、かにつめ、ずわい 椒炒焼、黒豆（金粉）、大分県産椎茸の陣笠、蛸の照焼、田作り

【二の重】スモークラムラック、鯖のスモーク、牛タンのピンチョス、イペリコ豚のスモーク、スモークサーモン、殻付き煮鮑、ミックスピーンズ、紅ズワイのシャルロット、合鴨とオレンジテリーヌ、つぶ貝うま巻、合鴨スモーク、ロマネスコ、ローストビーフ、フォアグラの西京漬、叩き牛蒡のスモークビーフ巻、グリーンオリーブ、彩り野菜のフカヒレあんかけ、帆立のスモーク、バーナ貝の燻製オイル漬、スナッピンゲン、ミックスピクルス、ラディッシュ

◆消費期限：冷蔵 2014年1月1日 ◆製造加工：日本

◆お届け：2013年12月31日 ◆冷蔵配送

◆<http://www.dinos.co.jp/p/1362000002> ※9月24日公開予定

PRESS RELEASE

ディノスではおせち料理のほかに、お正月を祝う席にぴったりの商品もご用意しています。

魚沼黄金もちバラエティ 6種 税込：6,090 円

※通常お届けと年末お届けの2タイプ
～魚沼地区の契約栽培農家で作る、人気の「黄金もち」



<内容量> 白もち 300g、白丸もち 225g、よもぎもち 240g、豆もち 240g×各2袋、ごまもち 240g、薄切りもち 170g×各1袋 計10袋
◆賞味期間：常温6ヶ月 ◆製造加工：日本
◆お届け：通常お届けは11月上旬から、年末お届けは12月下旬から
◆10日間前後配送
◆<http://www.dinos.co.jp/p/1313700013> ※9月24日公開予定

パリパリお刺身数の子 税込：5,980 円

※通常お届けと年末お届けの2タイプ
～大ぶりの数の子を厳選。そのまますぐ食べられます



<内容量> 360g(たれ、わさび付き)
◆賞味期間：冷凍約6ヶ月
◆製造加工：日本 ◆原料原産地：アメリカ・カナダ
◆お届け：通常お届けは12月中旬から、年末お届けは12月29～30日
◆10日間前後配送
◆<http://www.dinos.co.jp/p/1317200010> ※9月24日公開予定

迎春とらふぐ刺身 飛翔鶴 税込：15,750 円

※年末お届け
～国産の高級とらふぐのお刺身。芸術的な一皿のままお届け



<内容量> とらふぐ刺身 120g、とらふぐ皮 100g、ヒレ酒用ヒレ3枚、ポン酢 35g×4袋、もみじおろし 16g、塩 5g、カボス果汁 2g×4袋
◆賞味期間：冷凍30日 ◆製造加工：日本 ◆原料原産地：とらふぐ(熊本県、長崎県、山口県) ◆お届け：12月29～30日 ◆冷凍配送
◆ <http://www.dinos.co.jp/p/1349900012> ※9月24日公開予定

京・丹波 黒豆甘露煮 税込：3,675 円

※通常お届けと年末お届けの2タイプ
～粒が大きく味も濃い本場の丹波産「新丹波黒」



<内容量> 280g×2瓶
◆賞味期間：常温6ヶ月 ◆製造加工：日本
◆お届け：年末お届けは12月28～29日 ◆10日間前後配送
◆ <http://www.dinos.co.jp/p/1302600012> ※9月24日公開予定



『どうぞ召し上がれ(ディノスの美食 2013 冬号)』

発行概要

- ◆販売期間
2013年9月24日(火)～2014年3月31日(月)
- ◆ターゲット 40代～60代のグルメな主婦
- ◆発行部数 /28万部
- ◆仕様/B5判 124ページ
- ◆掲載アイテム数約380点

<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 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>

ディノス事業…ディノス ハートコールセンター、Tel : 0120-111-555 (9時～21時、携帯・PHS可)

Dinos Cecile Co., Ltd.