



2021年9月15日
株式会社ミナシア
銀座・夢酒みずき

伝統のおせち料理にお肉と全国ご当地珍味をプラスした 夢酒みずき特製『酒肴おせち2022』 - 9月15日予約受付開始 -

銀座の和食店「夢酒みずき」(東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1、運営：株式会社ミナシア)では、お正月の食卓を華やかに彩る夢酒みずき特製『酒肴おせち2022』の予約を2021年9月15日(水)より受付開始いたします。冷凍で作り置きしない手づくりのおせちは素材の味をそのままご堪能いただけます。



冷凍して作り置きしない手作りのおせち

毎年、お店の常連様にもご好評をいただいている夢酒みずき特製『酒肴おせち』。料理長が手作りする伝統的なおせち料理に、日本酒や本格焼酎などのお酒好きを唸らせるお店の味と、全国各地のご当地珍味をプラスし、飽きのこない三段重でお届けいたします。お取り寄せするおせちは、お店の味を楽しめるだけでなく見た目にも美しいお重となっており、そのまま食卓に並べられます。盛り付けいらずで、洗い物を減らせるのも嬉しいというお声をいただきます。ご自宅用でご購入いただくほか、なかなか会えない両親や親族への贈り物としても喜ばれる逸品となっております。三段重は組み合わせ色々、必要な量をお好みで選べるのも特長です。ご家庭で作るおせち料理に「肉の段」や「酒肴段」をプラスして、いつもと違うお正月の楽しみ方はいかがでしょうか？新年を祝うお正月に、夢酒みずき特製『酒肴おせち』で彩りを添えて、贅沢な時間をお過ごしください。

<商品概要>

- ・商品名 夢酒みずき特製『酒肴おせち2022』
(一の重「伝統のおせち料理」、二の重「肉の段」、三の重「酒肴段」)
- ・価格 三段重 27,000円
肉の段+酒肴段 21,600円
一の重+肉の段 20,520円
一の重+酒肴段 18,360円
肉の段のみ 12,960円
酒肴段のみ 9,720円
- ・予約受付 2021年9月15日(水)～12月25日(土)
- ・商品お届け 12月31日(金) (店頭渡しの場合12月30日(木) 10:00～11:00)
- ・予約方法 予約フォーム (<http://www.musshu.jp/mizuki/news257.html>)

■一の重「伝統のおせち料理」



伊勢海老／海老芋白煮／手毬麩／松風／どんこ七宝煮／
数の子土佐漬け／いくら醤油漬け／花蓮根／伊達巻／
紅白はじかみ／紅白かまぼこ／栗きんとん／黒豆蜜煮／
蟹コロッケ／梅人参／赤こんにゃく煎り煮／
子持ち鮎オイル焼き／伏見唐辛子オランダ煮／
シルクスweet檸檬煮 <全 19 品>

■二の重「肉の段」



国産鴨ロース煮／田原ポークのローストポーク／
佐賀牛ローストビーフ／厚切りハムの炙り／
鯛一郎クン西京焼き／山形牛すき焼き串／
ロールキャベツ／燻製ポテトサラダ <全 8 品>

※真空パックにしてお届けします。

電子レンジでほんのり温めますとより一層美味しく
お召し上がりいただけます (500W で 20 秒ほど)

■三の重「酒肴段」



白海老つや煮／寿塩うに／プルーン赤ワイン煮／
鯖桜干し／浅利ニンニク醤油漬け／山葵漬け／
佐賀牛コンビーフ／国産豚燻製レバー／辛子明太子／
宇和島じゃこ天／鱧キャビア／国産豚生ハム／
牡蠣オイル漬け／あん肝燻製パテ／手作り田作り／
手作り松前漬け／鱈子味噌漬け／ウニ味噌漬け／
フォアグラ西京漬け／春鹿の奈良漬け／白カビサラミ／
自家製からすみ／じゃこ有馬煮／いぶりがっこ

<全 25 品>

※内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます

【店舗概要】

名 称：夢酒みずき
住 所：〒104-0061 東京都中央区銀座 6-7-6 ラペビル B1
交 通：地下鉄各線「銀座駅」B5 出口より徒歩 3 分
JR「有楽町駅」より徒歩 5 分
電 話：03-5537-1888
公式サイト：<http://www.musshu.jp/mizuki/>



【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR/マーケティング課 青木
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp