

スパイスでクリスマスを彩る特別なセットメニュー「スペシャルパーティーセット」

12月2日より予約受付開始！

～このセットだけでクリスマス料理は完結！おうちクリスマスは本格スパイス料理を！～



「スペシャルパーティーセット」2人分 3,500円（税込）



メインは「浜千鶏骨付きモモ肉タンドリーチキン」

森とカンパニー株式会社（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、代表取締役：細羽雅之）が運営する、森とスパイス（所在地：愛媛県松山市 松山三越内、店舗責任者：吉井知世）は、2021年12月2日よりクリスマスのおうち時間をスパイスで鮮やかに彩る「スペシャルパーティーセット」の予約受付を開始いたします。

松山初のスパイス&ディップのテイクアウト専門店、森とスパイス。「GOOD SPICE!! GOOD HEART!!」を合言葉に10月26日に松山三越地下1階にオープンしてから、地元愛媛産食材の美味しさを最大限に引き出したスパイスカレーや世界を感じられる「ワールドディップソース」、日替わりスパイスデリ、自家製クラフトコーラなど、めくるめくスパイスの世界を日々、松山のみなさまにお伝えしています。そして、今年のクリスマス！スパイシーなクリスマスのご提案として「スペシャルパーティーセット」の販売をいたします。メインは愛媛県銘柄鶏「浜千鶏」の骨付きモモ肉を贅沢に使用したタンドリーチキン。独自にブレンドしたスパイスを塗り込んで焼き上げたチキンはピリッとスパイシーなので、お酒との相性もバッチリです。そして、スパイスは辛いと思っ込んでいらっしゃる方へ、「白いカレー」はいかがでしょう？名前の通り、何とも不思議な白いカレーは、ジャガイモとカリフラワーを使用しており、まったく辛くありません。添えてある半熟卵との相性もGOOD！他にも、森とスパイス定番商品のチリコンカン、ディップソースなど、全7品が2人分入って3,500円（税込）と、大変お得なセットです。これさえ用意すれば、あとはドリンクとケーキとプレゼントだけで今年のクリスマスは準備万端！食卓をスパイスと地元食材がしっかりと彩ります。今年のおうちクリスマスは、食卓にスパイスを添えて、楽しい時間をお過ごしいただければと思います。

GOOD SPICE!! GOOD HEART!!

■パーティーセットの概要

予約受付：2021年12月2日10:00～2021年12月19日20:00（完全予約制）

受け渡し：2021年12月24日10:00～2021年12月25日20:00

商品代：3,500円（2人分相当、税込）

予約方法：店頭にて専用申込用紙をお出してください（電話、DM不可）

セット内容：①浜千鶏骨付きモモ肉のタンドリーチキン

②この冬限定 白いカレー

③チリコンカン

④ディップソース「スピナッチディップ」

⑤ディップソース「アンチョビトミーノ」

⑥グリル野菜

⑦「森とパン」特製 黒米粉ブレッド



■森とスパイスについて



2021年10月26日、松山三越地下1階にオープンした、松山初のスパイス&ディップのテイクアウト専門店。

ルーツは、愛媛県松野町・四万十川源流「森の国」。森と生きることは、自然のリズムにそっと寄り添い、森の寛容さ、やさしさ、力強さを感じる。そして、ありのままによいと気づくこと。スパイスはみな植物であり、大地の恵みの結晶。体の調子を整え、体がもつ本来の力を引き出してくれます。スパイスの香りに身を委ね、スパイスの力を感じ、世界中で親しまれている多様な使い方やおいしさを発信し、「森の国」とスパイスの掛け合わせで、地域生産者と食卓を繋ぐ役割を担っていきたくと思っています。

所在地：愛媛県松山市一番町3丁目1-1 松山三越 B1

電話番号：080-3920-0824

店休日/営業時間：松山三越に準ずる

店舗責任者：吉井知世

公式ページ：<https://morito-spice.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

森とカンパニー株式会社 広報担当：東（あずま）