

## 北陸の名宿「加賀屋」さま監修 「わたみのおせち」豪華三段重「春興(しゅんこう)」発売 2015年10月1日(木)より申込受付開始

ワタミ株式会社の100%子会社であるワタミフードシステムズ株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:清水 邦晃)は、2015年10月1日(木)より、北陸の名宿「加賀屋」さま監修の「わたみのおせち」豪華三段重「春興(しゅんこう)」の申込受付を開始いたします。

「ワタミの宅食」では、近年の“特別な日の贅沢”志向にお応えする商品として、これまで以上に品質を追求した「わたみのおせち」豪華三段重「春興(しゅんこう)」の申込受付を10月1日(木)より開始いたします。昨年の「わたみのおせち」は五段重「御殿(ごてん)」、三段重「羽衣(はごろも)」が大変ご好評いただきましたが、今年は「御殿(ごてん)」に代わる新たな高価格帯商品として豪華三段重「春興(しゅんこう)」をご用意いたしました。「御殿(ごてん)」の豪華さを三つのお重にぎゅっと凝縮した、新たな年を迎えるにふさわしい内容のおせちとなっております。



### ●豪華三段重「春興(しゅんこう)」概要

#### 【価格】

30,000円(税込、宅配料込)

#### 【内容量】

三段(お重の寸法:縦約20cm×横約20cm)

#### 【献立例】

- ・ロブスターの姿蒸し
- ・あわび旨煮
- ・有機野菜の紅白なます(かに酢のせ)
- ・オマール海老のテリーヌ 他



### ●三段重「羽衣(はごろも)」概要

#### 【価格】

20,000円(税込、宅配料込)

#### 【内容量】

三段(お重の寸法:縦約15.5cm×横約27cm)

#### 【献立例】

- ・祝い鯛姿焼(天然稚鯛使用)
- ・有機野菜の紅白なます
- ・カニと数の子のテリーヌ 他

献立はお客さまからのアンケートをもとに企画開発し、新登場の豪華三段重「春興」におきましては、これまで以上に品質を追求しております。旨みが凝縮した「ロブスターの姿蒸し」や、国産の天然稚鯛を一尾一尾、遠赤外線で丁寧に焼き上げた「祝い鯛姿焼」、しっとりとした触感のテリーヌ生地の中にオマール海老の身を使用して贅沢に仕上げた「オマール海老のテリーヌ」など、こだわりの献立を取り揃えております。

おせちは一つひとつ丁寧に手作業でお重詰めし、12月31日(木)に冷蔵状態でお届けいたします。「わたみの宅食」では、おいしさと華やかさを追求したおせちで、お正月の食卓に彩りを添えてまいります。

※写真は盛り付けイメージです。 ※商品が完売次第、受付を終了とさせていただきます。



## ●おせちの楽しみ方

### 【ロブスターのみそ汁】

ロブスターの身はそのまま召し上がっていただいてもおいしいですが、頭や甲羅と一緒に煮だし、みそ汁にしてもおいしく召し上がっていただけます。

※ロブスター用即席みそ汁付き。  
※ネギ・食器は付いておりません。  
※豪華三段重「春興(しゅんこう)」のみの献立です。



### 【祝い鯛姿焼】

祝い鯛姿焼は、まるごと一尾鯛めしにして召し上がりいただけます。

※鯛めし用だし汁付き。  
※お米・三つ葉・食器は付いておりません。  
※豪華三段重「春興(しゅんこう)」、三段重「羽衣(はごろも)」で共通の献立です。

## ●北陸の名宿「加賀屋」さまが監修。

「プロが選ぶ日本のホテル・旅館 100選」で35年連続総合1位を誇る「加賀屋」さまは、明治39年に創業した能登を代表する老舗旅館です。「わたみのおせち」を販売開始した2005年より10年間に渡り、「わたみのおせち」を監修いただいております。奥深さが加わった、一つ上の味わいをすべてのお重でご堪能いただけます。



総料理長 宇小さま



伝統のおもてなし

## 【「ワタミの宅食」概要】

### ■「ワタミの宅食」について

「ワタミの宅食」は、管理栄養士が献立を設計した日替わりのお弁当・お惣菜を夕食としてお届けしています。

### ■「ワタミの宅食」の思い

「ワタミの宅食」は、“日替わりのお弁当と「まごころ」をお届けし、それを続けることで社会に欠かせないインフラになる”という思いのもとお弁当をお届けしています。

高齢社会のこの国を、もう一度素直に長寿を喜べる社会にすることが私たちの使命だと考えております。

### ■「ワタミの宅食」の特徴

- ・日替わりの献立は、専任の管理栄養士が塩分・カロリー・品目数などに配慮して設計しています。
- ・香りや風味をしっかりと味わえるよう、冷蔵状態でお届けしています。
- ・担当の「まごころスタッフ」が毎日決まった時間帯に、手渡しを基本に笑顔と一緒にお届けしています。

### ■「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜

#### <まごころ御膳>

四季折々の、和食中心のお弁当

○1人用 2,900円(日替わり5日間コース/1食あたり580円)

○4種類のお惣菜とごはん

○15品目以上(食材数・毎日)

○食塩相当量 2.5g以下(週平均)

○500kcal 基準(週平均)



#### <まごころこぼこ>

カロリーに配慮した和食中心のお手頃弁当

○1人用 2,490円(日替わり5日間コース/1食あたり498円)

○3種類のお惣菜とごはん

○10品目以上(食材数・毎日)

○食塩相当量 2.0g以下(週平均)

○400kcal 基準(週平均)



#### <まごころおかず>

バランスのとれた和洋中を楽しめるお惣菜

○1人用 3,080円(日替わり5日間コース/1食あたり616円)

○6種類のお惣菜

○20品目以上(食材数・毎日)

○食塩相当量 3.5g以下(週平均)

○400kcal 基準(週平均)



#### <まごころ万菜>

食材30品目がとれる、野菜たっぷりお惣菜

○1人用 3,590円(日替わり5日間コース/1食あたり718円)

○8種類のお惣菜

○30品目以上(食材数・毎日)

○食塩相当量 4.5g以下(週平均)

○500kcal 基準(週平均)



●写真は1人用の献立例です。弁当・惣菜容器以外のは付属していません。

●品目数、食塩相当量、熱量はすべて1食あたりの数値です。

●価格はすべて税込です。

●価格には宅配料を含みます。

●宅食®はワタミ株式会社の登録商標です。