

PRESS RELEASE

報道関係各位

2019年10月10日
株式会社ディノス・セシール

～“この季節だけ”、“このお店だけ”の希少な美味さをおうちで味わう～
ディノスが、知る人ぞ知る冬の美味“かに面”を味わう鍋を発売

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、全国から集めた選りすぐりのお取り寄せ鍋料理を2019年9月24日より販売中です。

寒い季節の人の集まりには欠かせない“お鍋”ですが、今回は数あるお取り寄せの鍋料理の中でもなかなか手に入らない「かに面」「クエ」「もつ」3つの食材をそれぞれ使った、見た目にも豪華なセットをラインナップしました。これらの希少な食材の美味しさをそのまま冷凍して閉じ込め、その旨味を最大限に引き出すように計算された出汁やポン酢と組み合わせましたので、家庭で簡単に本格的な味が楽しめます。お取り寄せだからこそ楽しめる醍醐味です。

※掲載価格はすべて税抜です。軽減税率が適用されます。

現地のお店を巡ってもめったにお目にかかれない美味、“かに面”

金沢・かに面



「赤玉本店」9種のおでんセット(かに面入り)

10,000円

金沢おでんの老舗「赤玉本店」のおでん種の目玉は、せいこ（香箱）蟹の甲羅にかに身と味噌や内子を詰めた、希少な「かに面」です。せいこ蟹の漁は毎年11月から12月の短い期間に限定されており、更に作るのに手間暇がかかる「かに面」は、金沢でも数えるほどのお店でしか食べられません。透き通るような黄金色のおでんだしは、醤油に昆布だしと具材の旨みとけ込んだ秘伝の味。金沢ならではの味をはじめ9種のおでんがセットになっています。

幻といわれる高級魚、“クエ”を味わい尽くす！

長崎・クエ



幻の高級魚 天然本クエ鍋・刺身セット(約3人前)

26,800円

独特の歯ごたえと淡白な中に旨味が凝縮された味わいは、長崎の天然物の本クエだからこそ。旬を迎えたクエは脂ののりが増している、熱を加えると身がギュッと締まり、プリプリの食感が味わえます。

県外からもファンが訪れる新鮮な“もつ”

博多・モツ



福岡「楽天地」もつ鍋&酢もつセット 4,400円

元祖もつ鍋の名店、福岡「楽天地」のもつ鍋を自宅で食べられるセット。鮮度の良い牛もつをさばいたその日に冷凍しているため、新鮮な旨味と歯ごたえを楽しめます。人気メニュー「酢もつ」とべのちゃんぽん麺もセットになっています。

<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.