



Daiwa House®
Group

2012年9月3日

報道関係各位

大和リゾート株式会社
代表取締役社長 串田 誠治
大阪府中央区備後町 1-5-2



ダイワロイヤルホテルズ

金杯付き100万円おせち、ハローキティおせち等

「ダイワロイヤルホテルズ ^{ことほ} 寿ぐおせち」発売開始

大和ハウス工業株式会社のグループ会社である大和リゾート株式会社（本社：大阪府中央区、社長：串田誠治）は、2012年9月3日、毎年好評をいただいているオリジナル商品「ダイワロイヤルホテルズ 寿（ことほ）ぐおせち」の販売を開始します。

本年度は、フレンチの巨匠である石鍋裕氏と長門慶次が手がける、世界三大珍味などの高級食材を盛り込んだ華麗で豪華な料理と、24金の金杯を付けた100万円のおせち「寿慶裕（じゅけいゆう）」や、ハローキティとコラボレーションした「ハローキティおせち」、中国料理レストラン Wakiya オーナーシェフ脇屋友詞氏が総指揮をとった「厳選フカヒレ麺セット入り中華お節」など、例年よりもバリエーションを増やし、全15種類のおせち料理を用意しました。また、おせち料理とセットで注文できる鍋物等のセットメニュー「おせちプラスワン」も18種類用意しました。

これらは、2012年12月5日まで予約を受付し、2012年10月31日まではお得な早期割引キャンペーンを実施します。

●特別おせち「寿慶裕（じゅけいゆう）」1,000,000円（限定8個）

「クイーン・アリス」のオーナーシェフである石鍋裕氏、ダイワロイヤルホテルズのグランシェフである長門慶次というフレンチの巨匠2人が手がける、世界三大珍味（フォアグラ、キャビア、トリュフ）、三重県産伊勢海老、ブルターニュ産オマール海老、北海道産鮭児、フランス産シャラン鴨等の世界の高級食材を集めた華麗で豪華な特別おせちです。

また、キャビアは伝統工芸士である水口進氏が作る造幣局品位刻印付き純金の器（K24・約55g・直径約50mm）に盛り込んで届けるため、新年のお慶びを彩るに相応しいおせちです。

※写真はイメージです。



●石鍋裕（いしなべ・ゆたか）氏プロフィール

1982年「クイーンアリス」を東京都西麻布に設立。フジテレビの料理番組「料理の鉄人」の初代フレンチの鉄人や、日本における新フランス料理「ヌーベル・キュイジーヌ」の旗手として注目を集めた。2003年4月、フランス共和国より農事功労賞シュバリエ勲章を受勲。



●長門慶次プロフィール

1988年、浜名湖ロイヤルホテル開業に伴い料理長に就任。三ツ星シェフ「ピエール・ガニエール」に師事。その後、天皇皇后両陛下下行幸啓の晩餐会のグランシェフを務め、皇太子殿下・妃殿下のご夕食会のグランシェフも務めた。当社執行役員、浜名湖ロイヤルホテル総支配人・総料理長。



【他の商品のご案内】

キャラクターおせち「ハローキティおせち」18,000円

世界的人気キャラクター、ハローキティとコラボレーションした、キティちゃんの顔を模したお重のおせちです。

壺の重はキティかまぼこやキティ厚焼卵、キティチーズケーキ、キティ大福など、お子様に人気のキティちゃんの顔入りの料理を詰め込み、弍の重には数の子、黒豆、海老、蝦夷鮑等を盛り込み、本格的な和風に仕上げています。

オリジナルのキティお弁当箱としても利用できるので、家族でお楽しみいただけるおせちです。



© 1976, 2012 SANRIO CO.,LTD. APPROVAL No.G530989

料理の達人 Wakiya「厳選フカヒレ麺セット入り中華お節」100,000円（限定30個）

中華の達人・脇屋友詞氏が総指揮をとった、中国料理の奥深さを堪能できる高級おせちです。

厳選したフカヒレを2週間かけて丁寧に戻し、Wakiya 自慢の上質なスープで更に3時間煮込んだスープ麺のほか、特製重箱三段重に北海道産活け鮑の香り煮、やわらか国産牛タンの醤油煮、ハーブ豚肉のミルフィーユ黒酢の酢豚など脇屋シェフの世界が詰まったおせちです。



伝統おせち「松柏亭」50,000円（限定300個）

ダイワロイヤルホテルズ 鬼怒川温泉山楽の料理長が匠の技で仕上げた伝統おせちです。

国産伊勢海老をはじめ、からすみや蝦夷鮑などの食材を使用し、まとう鯛の昆布、ふく馬関つくり、友禅つつみなど日本の伝統を表現した味を楽しめます。



料理の達人 Wakiya「こだわりチャーシュー麺セット入り中華お節」50,000円（限定200個）

中華の達人・脇屋友詞氏が手間暇かけて仕込んだこだわりの中華おせちです。

しいたけと湯葉の精進煮や北海道産いくらのお酒漬のほか、国産肩ロースの黒胡椒とハチミツのあぶり又焼とじっくり煮込んだ醤油スープ麺がセットになったおせちです。



料理の達人おせち

「クイーン・アリス こだわりおせち 二段重」 30,000 円

日本を代表するフレンチの達人である「クイーン・アリス」のオーナーシェフ石鍋裕氏が監修を行ったおせち料理です。

トリュフ風味鶏の松風、りんごのきんとん、つぶ貝とロブスターのセビーチェ、牛肉の八幡巻赤ワイン風味など、和と洋の絶妙なコラボレーションで仕上げた新感覚のおせちです。



料理の達人おせち「トゥーランドットの慶び」 30,000 円

中華の達人・脇屋友詞氏が監修したこだわりの中華風おせちです。

3年物の豆板醤と特製オリジナルソースで作った海老のチリソース、国産の豚肉をハチミツと甘醤油味に無添加の紅麹色素で焼き上げた紅叉焼など、トゥーランドットオリジナルの味を楽しめます。



寿ぐおせち【関西】「幸響」 25,000 円

ダイワロイヤルホテルズ 長浜ロイヤルホテルの和食料理長監修の元、本伊勢海老祝い蒸し、味付け数の子、丹波黒豆、渋皮くりきんとんなどの定番料理から、かに錦しんじょう、塩麴チキンロール、スモークサーモンローズなどを詰め込んだ、お子様からご年配の方まで楽しめるおせちです。



寿ぐおせち【関西】「華路」 25,000 円

ダイワロイヤルホテルズ 樫原ロイヤルホテルの和食料理長監修の元、伊勢海老の酒蒸し、黒豆金粉飾り、鰯の照焼、高野と湯葉の古都煮、ころ柿餅、吉野さくらみたて、むかご錦焼などを詰め込み、関西風の和おせちに仕上げました。



寿ぐおせち【北海道】「ロイトン」 25,000 円

ダイワロイヤルホテルズ ロイトン札幌フランス料理長監修の元、新鮮な海の幸を盛り込み、壳の重に食べやすくカットされた「たらば蟹」を詰めこんだ豪華なおせちです。



寿ぐおせち【九州】「彩風」25,000円

ダイワロイヤルホテルズ 別府湾ロイヤルホテル和食料理長監修の元、黒糖ローストポーク、直火焼明太子、日向夏いんろう、紅白なます日向夏風味など九州らしさを盛り込んだおせちです。



フレンチおせち「パンボシュール」25,000円

ダイワロイヤルホテルズ 長浜ロイヤルホテル洋食料理長監修の元、フランス風ハムゼリー寄せなどの前菜から、ブルゴーニュ風牛舌の赤ワイン煮込み、伊勢海老 japon 白ワイン蒸しなどのメイン、濃厚ロイヤルミルクティープリンなどのデザートまでを盛り込んだ、新しい形のおせちです。



創作おせち「花草子」15,000円

2〜3名の少人数様向けのおせち料理。14cm×28cmの壺の重、14cm×14cmの式の重、参の重の中に、34種類のお料理を詰め込んだバラエティ豊かなおせちです。



創作おせち「日鞠」18,000円

壺の重には祝い海老、栗きんとん、田作り、黒豆金箔飾りなど、日本のおせちに欠かせない伝統の味を、式の重にはローストビーフ、サーモンオイル漬け、合鴨スモークなどの洋風の人気メニューを揃えた少人数向けおせちです。



パーティーオードブル「花琴」18,000円

新年のパーティーだけでなく、クリスマス会や忘年会、大晦日に利用できるパーティーオードブルタイプのお料理です。12月22日〜30日の間でお届け日を指定できます。



※写真に使われている小物は、商品に含まれていません。また、料理内容・盛付が予告無しに一部変更となる場合があります。

【予約受付期間】 2012年9月3日（月）～2012年12月5日（水）まで

【お届け日】 2012年12月30日（日）

※一部の地域は配送の都合上、お届け日が12月31日になる場合があります。

※パーティーオードブル「花琴」は2012年12月22日～12月30日の間で日付指定ができます。

【種類と販売価格】

コンセプト	名称	通常価格	早期割引価格
特別おせち	寿慶裕（じゅけいゆう）	1,000,000円	対象外
料理の達人おせち Wakiya	厳選フカヒレ麺セット入り中華お節	100,000円	対象外
伝統おせち	松柏亭	50,000円	48,000円
料理の達人おせち Wakiya	こだわりチャーシュー麺セット入り中華お節	50,000円	対象外
料理の達人おせちクィーン・アリス	クィーン・アリス こだわりおせち2段重	30,000円	対象外
料理の達人おせち	トゥーランドットの慶び	30,000円	対象外
寿ぐおせち【関西】	幸響（こうきょう）	25,000円	24,000円
寿ぐおせち【関西】	華路（はなみち）	25,000円	24,000円
寿ぐおせち【北海道】	ロイトン	25,000円	24,000円
寿ぐおせち【九州】	彩風（あやかぜ）	25,000円	24,000円
フレンチおせち	バンボシュール	25,000円	24,000円
創作おせち	花草子（はなそうし）	15,000円	対象外
創作おせち	日鞠（ひまり）	18,000円	17,500円
パーティーオードブル	花琴（はなこと）	18,000円	17,500円
キャラクターおせち	ハローキティおせち	18,000円	17,500円

※価格には商品代、送料、消費税が含まれています。

●早期割引キャンペーン

2012年10月31日（水）までに予約されたお客さまは、早期割引特別価格で販売します。

●おせちプラスワン ※価格には商品代、送料、消費税が含まれています。

おせち料理を注文したお客さまの限定メニュー（全18種類）

越前がに（31,500円）／松坂牛ステーキ（21,000円）

迎春とらふく刺身「飛翔鶴」（15,750円）／千成亭近江牛セット（10,500円）

松坂牛焼肉（10,500円）／博多もつ鍋・串揚げセット（10,500円）

黒豚しゃぶしゃぶ・鶏水たきセット（10,500円）／近江牛すき焼き（10,500円）

香住カニすき（10,500円）／ふくちり（10,500円）／かに寿司セット（10,500円）

鮭食べくらべセット（10,500円）／河内屋鮭蒲鉾セット（10,500円）

ロールケーキセット（6,300円）／ベジスイーツセット（5,250円）

HelloKitty ファミリーセット（5,000円）／HelloKitty シャンパン（10,000円）

ハローキティ立体ケーキ（10,500円）

【おせち専用ホームページ】 URL <http://www.daiwaresort.co.jp/osechi/>

おせち料理は、専用ホームページ上からも申し込みます。

（専用ホームページからの申込みは、2012年9月3日（月）からです）

以上

お問い合わせ先
大和リゾート株式会社 広報室 牧野 洋美
〒541-0051 大阪府中央区備後町1丁目5番2号 大和ハウス備後町ビル
TEL: 06-6229-7218 FAX: 06-6229-7202
URL: http://www.daiwaresort.co.jp