



Daiwa House®
Group

N e w s R e l e a s e

2017年9月1日

報道関係各位

大和リゾート株式会社
代表取締役社長 柴山良成
東京都江東区有明3丁目7番18号

ダイワロイヤルホテルズ「^{ことほ}寿ぐおせち」発売開始

大和ハウスグループの大和リゾート株式会社（本社：東京都江東区、社長：柴山 良成）は、2017年9月1日より、毎年ご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「寿ぐおせち」の販売を開始します。

本年度も、「家族暖樂(団樂)」をテーマに温めるとよりおいしく召し上がっていただける食材をおせちに盛り込みました。温めることを前提に食材を厳選し、伝統的な和風おせちはもちろん、洋風や中華風の料理を楽しむおせち、海鮮、ファミリーおせちなどバリエーション豊富な計7種類のおせち料理をご用意しました。また、単品購入が可能な人気メニューを取り揃えた「+プラス逸品」も14種類をご用意します。

自社ホームページ上では、2017年12月8日までご予約を受け付けています。

【商品のご案内】

「最高級プレミアムおせち 松柏亭」(冷蔵) 100,000円 (消費税・送料込) 限定50個



技を極め、贅を尽くした、料理人渾身の最高級おせち。和の神髄を堪能する全二十重。

ダイワロイヤルホテルズ随一の和の料理人 湯川 務がその技を尽くし、心を込めて仕立てる特別の寿ぐおせち「松柏亭」。湯川がお贈りするこの「松柏亭」は、毎年、驚きと感動をもって迎えられています。新年の祝いの席を、華やかにそして厳かに彩る、贅を極めた全二十重には、伊勢海老や鮑、真鯛などの特別な席にふさわしい品々に加え、ローストビーフ、キャビアなど和の領域にとらわれないこだわりの逸品を取り揃えました。

「高級和風おせち 華路」(冷蔵) 35,000円(消費税・送料込)



豪華にそしてより華やかにお正月を彩る高級和風おせちです。

壺の重には海の幸、弐の重には女性やお子様に人気の品々を、そして参の重は好評の温めるおせちを盛り込みました。ご家族みなさまにご満足いただけるこだわりのおせちです。

壺の重 伊勢海老塩茹で／ふぐ白造り／鮑旨煮など
弐の重 焼き海老／黒豆金粉飾り／伊達巻きなど
参の重 鰯の柚庵焼き／う巻き／黒豚昆布巻きなど

「ファミリーおせち 幸響」(冷凍) 27,000円(消費税・送料込)

定番のおせちに加え、洋風・中華風の品も盛り込んだご家族みなさまにお楽しみいただけるファミリーおせちです。

あわびやいくら、数の子など高級食材も充実しています。

壺の重 蝦夷鮑煮 海藻添え／鯛の柚庵焼き／味付け数の子など
弐の重 棒鱈煮／ローストビーフ／鶏牛蒡巻き／酢たこなど
参の重 海老のチリソース／帆立グラタン／ビーフシチューなど



「和風おせち 彩風」(冷凍) 27,000円(消費税・送料込)



飽きのこない味付けと調理にこだわった和風おせちです。

国産伊勢海老や丹波産黒豆、数の子など伝統の品はもちろん、鱧とまと煮、ままかりレモン漬けなど個性的な品も楽しめます。

壺の重 伊勢海老(国産)煮／黒豆(丹波産)金箔飾りなど
弐の重 味付け数の子／ツブ貝浜焼き／鱧とまと煮など
参の重 ほほ肉(国産牛)味噌煮込み／鰯照り焼きなど

「和洋折衷おせち 花琴」(冷凍) 27,000 円 (消費税・送料込)

見て食べてご満足いただける和洋折衷のおせちです。

壺の重は伝統の品々、参の重には温めるおせちを盛り込みました。弐の重はホエー豚や合鴨、ローストビーフなど洋風のお重です。

壺の重 車海老伸ばし旨煮/味付け数の子/黒豆煮など
弐の重 ホエー豚の角煮/ローストビーフ/合鴨スモークなど
参の重 鶏の照焼き山椒/牛しぐれ笹包み/黒豚昆布巻きなど



「和風海鮮おせち 北海道」(冷凍) 27,000 円 (消費税・送料込)



札幌市中央卸売市場の競り人が厳選した海鮮おせちです。

競り人が選んだ「たらばがに」と「紅ずわいがにおこわ」は絶品。ぼたんえびやほたて貝など北海道の海の幸をご堪能いただけます。

壺の重 たらばがに(ボイル)
弐の重 いくら醤油漬/たこやわか煮/甘えび糍漬けなど
参の重 つぶ昆布醤油漬(あやぼら)/ぼたんえび艶煮など
別添付 紅ずわいがにおこわ

「和風おせち 花草子」(冷凍) 17,500 円 (消費税・送料込)

素材の色を生かし彩り鮮やかに仕上げた和風おせちです。

より多彩な品をお楽しみいただけるよう品数を追及しました。伝統の品はもちろん温めるおせちも充実しています。

壺の重 黒豆金箔飾り/味付け数の子/鯛の子煮など
弐の重 海老椎茸蒸し/蛸柔煮/竹の子土佐煮など
参の重 鯉昆布巻き/渋皮栗甘露煮/きんとんなど



【予約受付期間】

2017年9月1日（金）～2017年12月8日（金）まで

【お届け日】

2017年12月22日（金）～2018年1月1日（月）の間のご指定日（12月31日は除く）

【種類と販売価格】◆ **ダイワロイヤルホテルズオリジナルおせち**（消費税・送料込）

- | | | | |
|---------------|-----|----------|--------------------|
| ・ 最高級プレミアムおせち | 松柏亭 | 100,000円 | ／（お得意様割引対象外） |
| ・ 高級和風おせち | 華路 | 35,000円 | ／（お得意様割引価格）33,500円 |
| ・ ファミリーおせち | 幸響 | 27,000円 | ／（お得意様割引価格）26,000円 |
| ・ 和風おせち | 彩風 | 27,000円 | ／（お得意様割引価格）26,000円 |
| ・ 和洋折衷おせち | 花琴 | 27,000円 | ／（お得意様割引価格）26,000円 |
| ・ 和風海鮮おせち | 北海道 | 27,000円 | ／（お得意様割引価格）26,000円 |
| ・ 和風おせち | 花草子 | 17,500円 | ／（お得意様割引対象外） |

◆ **＋プラス逸品（人気のメニューを単品購入できる全14品）**（消費税・送料込）

新年最初の贅沢は家族みんなで！ご親戚の集まりや宴会も豪華に演出します。

- ・ 「柿安」松阪牛すき焼 32,400円
- ・ 近江牛食べ比べ焼肉 21,600円
- ・ とらふく刺身、生たらばがに 1.5Kg 各 15,000円
- ・ ふくちり食べ比べ、「一味真」カレーセット、近江牛すき焼き 1Kg、ずわいかにかすき、かに寿司・甲羅焼きセット、薩摩の焼肉 1.4 Kg、点心・角煮まんセット、華味鳥 水たき・芳寿豚しゃぶしゃぶセット、「ピエトロ」ドリア・ピザ・パスタセット、華味鳥 鶏しゃぶ・鶏めしセット 各 12,000円

※ 「お得意様割引価格」（リピート割）キャンペーン

弊社おせちを過去にご購入いただいたお客様、もしくは弊社おせちWEBサイトからお申し込みのお客様に限り、特典として「お得意様割引価格」（リピート割）を適用させていただきます。

「松柏亭」、「花草子」並びに、「＋プラス逸品」は、「お得意様割引価格」（リピート割）割引対象外となります。

URL <http://shop.daiwaresort.jp/osechi/>

以 上

お問い合わせ先

大和リゾート株式会社 西日本支社駐在 広報担当 浅井
〒541-0051
大阪市中央区備後町1丁目5番2号 大和ハウス備後町ビル5階
TEL：06-6229-7218 FAX:06-6229-7202
URL: <http://www.daiwaresort.jp>