

PRESS RELEASE

報道関係各位

2014年9月29日
株式会社ディノス・セシールディノスが、「たん熊」や「まいもん寿司」など
お正月にふさわしい名店のおせちを新発売

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」より、本格京料理の老舗「たん熊」や、金沢で評判の寿司屋「まいもん寿司」など有名店のおせちをはじめ、ディノスオリジナルや洋風など、担当バイヤーが厳選したおせち28点を、2014年10月1日発行の食品カタログ『どうぞ召し上がれ2014冬号』およびディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）で新発売します。

本格京料理の老舗「たん熊」が風趣を凝らしたおせち



●たん熊北店 和風おせち二段

約3~4人前/30,000円(税抜) ※内容量：一の重(18品目)、二の重(22品目) 冷凍配送

昭和3年に誕生した本格京料理の老舗「たん熊」。創業当時から受け継がれてきた“一期一会の心ばせ”の精神で作られる雅な味は、世界的にも高い評価を得ています。

京料理の真髓ともいえる繊細な味わいと風趣を凝らし、一品一品心配りされた名料理の数々を詰めた、新年を祝う大切な席にふさわしいおせちです。

<料理内容一例>

カラス鰯味噌幽庵焼き	独特な風味を持つ、たん熊独自の幽庵地に丁寧に漬けてから焼いたカラス鰯。身が柔らかく、しっとりとした焼きあがりです。
いか松笠雲丹焼き	いかを松笠に細工し、雲丹を酒で伸ばして表面に塗り、丹念に焼き上げました。雲丹の香り豊かな逸品。
柚子明太子	北海道の地域ブランド「虎杖浜」の明太子を使用。柚子の香りが爽やかに立ち、塩分控えめでありながら、しっかりとした辛さもついた印象的な風味です。

鮮度と丁寧な仕事で評判の回転寿司「まいもん寿司」のおせち

能登半島の新鮮な素材を生かした丁寧な仕事で、価格もリーズナブルと評判の「まいもん寿司」。同店ならではの良質な魚介をたっぷり使用したおせちが初登場です。一の重には「黒豆」や「田作り」を、二の重には「鶏治部煮」や「もずく」、「甘海老昆布」など、金沢の郷土料理が詰め込まれています。

<料理内容一例>

鱈の子	鱈の卵を一口大に切り、生姜を効かせ、さっと炊きました。独特の旨みと食感が楽しめます。
浜汐海老	漁獲後、すぐに軽く塩味をつけてボイルした海老。鮮度が良いので色も良く、旨みも濃いのが特長です。
つみれ団子	合挽きのミンチに刻み椎茸を混ぜつみれに。一度下茹でをした後に醤油ベースのたれで煮ています。

●金沢まいもん寿司 加賀二段重 3~4人前/18,000円(税抜)

※内容量：一の重(10品目)、二の重(14品目) 冷凍配送



Dinos Cecile Co., Ltd.

PRESS RELEASE

日本各地から選んだ自信の味「こだわり厳選おせち」

国産主原料にこだわり、日本中から厳選した食材を詰め込んだディノスオリジナルの「こだわり厳選おせち」。料理ごとにパックに入った状態で届くので、自宅でお重に詰めたり、食べる分だけを開封したりできる使い勝手の良さで、毎年好評を博しています。

今回は新たに「瀬戸内産焼あなご」、「紅鮭と真鱈の昆布巻」、「れんこん煮しめ」、「たたきごぼう」を厳選し、18品目のラインナップ。2014年10月31日までの注文で、早割特別サービスとして「奥出雲仁多・杵つき鏡餅（500g）」をプレゼントします。

<料理内容一例>

瀬戸内産焼あなご	新鮮な天然活けアノの真あなごを使用し、蒸し、焼き上げの2回の加熱と秘伝のたれであなごの旨みを引き出しました。
紅鮭と真鱈の昆布巻	切った面が縁起のよい紅白になるように、真だらと紅鮭を日高昆布で巻き、ふっくら柔らかく煮上げました。
れんこん煮しめ	日本一の収穫量を誇る茨城県産のれんこんを使用。食感と風味を生かすように、厚く切ってだしをきかせました。
たたきごぼう	香りのよい青森県産のごぼうにいりごまとすりごまを程よくブレンドして絡めました。



●こだわり厳選おせち

4～5人前/20,000円、2～3人前/16,200円(税抜)

※内容量：18品目 冷蔵配送

黒門市場の老舗「魚まん」とディノスの共同企画！「ディノス推奨おせち」



大阪の台所、黒門市場の老舗「魚まん」。食通たちに高い評価を受ける同店とディノスが協力して、味はもちろん、見た目の華やかさや、安全性にもこだわって仕上げたおせちです。

ロブスターグラタンや味付け数の子といった定番に、子供にも喜ばれる紅白の花餅を加えて、38品目を盛り込みました。来年の干支である羊も顔を覗かせています。

<料理内容一例>

ロブスターグラタン	ロブスターをハーフカットし、じっくり練り上げたホワイトソースで仕上げた食べやすいグラタンです。
穴子けんちん	筍、みつばを加えた玉子けんちんに国産穴子をのせ蒸し上げました。玉子を使用したけんちんは珍しく、ふんわりとした食感が楽しめます。
練りきり干支	干支の羊のかわいい練切りです。見た目にも楽しくお召し上がり頂けます。

●ディノス推奨おせち三段重 3～4人前/14,000円(税抜)

※内容量：一の重(12品目)、二の重(12品目)、三の重(14品目) 冷凍配送

<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 山口、秋山 Tel:03-6743-1114/e-mail:pr@dinos-cecile.co.jp
<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)