

NEWS LETTER

報道関係各位

2015年3月25日
株式会社ディノス・セシール

～夏のスタミナ補強にもおすすめ、旬な食品を多彩にラインナップ～
熟成肉専門店「中勢以」のお惣菜やにんにくスープの素などを新発売
 食品カタログ『どうぞ召し上がれ 2015 夏号』で3月25日から

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」が展開する、食品カタログ『どうぞ召し上がれ2015夏号』とディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）において、熟成肉専門店の「中勢以（なかせい）」熟成肉お惣菜をはじめ、風味たっぷりのにんにくスープの素や調味料、旬なフルーツやスイーツなど、夏に食べたくなるような多彩な食品を、2015年3月25日に新発売します。

今号では、熟成肉の専門店として有名な、東京の「中勢以」が新登場。熟成肉を使いシンプルに仕上げた「熟成牛肉・豚肉のリエット」と「豚肉と熟成牛肉のテリーヌ」、「熟成牛肉の生ハム」の3種をセットにして販売します。そのほか、ヘルシーで栄養たっぷりのにんにくスープの素や、国産亜麻仁油をブレンドした、食べやすい亜麻仁100%オイルなどの厳選調味料、夏らしい味わいが楽しめる旬なフルーツや和洋スイーツなど、約400もの食品を取り揃えました。

夏のスタミナ補強には、肉がおすすめ

全国の食通が憧れる、熟成肉ブームの火付け役 熟成肉専門店「中勢以」が初登場！豪華惣菜3種セット。

「中勢以」熟成肉お惣菜詰め合わせ

《5550-01》 税抜 7,580 円 ※《》は商品番号 以下同

「中勢以」では、兵庫県産の但馬牛のみを使用しています。枝肉の状態、8～10週間かけて、専用の熟成庫でゆっくり熟成。肉を熟成させると繊維がやわらかくなり、旨味のもとであるアミノ酸が増加します。その熟成肉を使いシンプルに仕上げた「熟成牛肉・豚肉のリエット」は、クラッカーやパン、ごはんにも合います。さらに、鶏レバーやナッツ類を一切加えずに作り上げた「豚肉と熟成牛肉の田舎風テリーヌ」と、燻製独特の香りと味の余韻が楽しめる贅沢な味わいの「熟成牛肉の生ハム」の3点をセットに。添加物は一切使用していません。



■内容量/熟成牛肉・豚肉のリエット 100g×2、豚肉と熟成牛肉田舎風テリーヌ 180g、熟成牛肉の生ハム 90g
 ■賞味期間/冷蔵3日 ■製造加工/日本

刺身感覚で食べられる牛とろ

握り寿司にも、ユッケ風にもおすすめ

お刺身風牛とろ 《5551-10》 税抜 5,000 円

十勝の牛とろ専用牧場から出荷される牛は年間わずか100頭と言われています。その中から厳選した肉を塩漬した後冷凍して真空包装。生ハムと同じ製法で作られているため、解凍してそのまま召し上がれます。

■内容量/110g×2個 ■賞味期間/冷凍1年 ■製造加工/日本



Dinos Cecile Co., Ltd.

NEWS LETTER

体にやさしく、おいしく、栄養たっぷりの厳選調味料

厳しい寒さに耐えたにんにくだけを厳選

にんにくスープの素 <<5558-28>> 税抜3,300円
 厳選した青森産の大粒にんにくホワイト6片を、1瓶に10~12粒分使用した、凝縮されたスープの素。カップ1杯のお湯に小さじ1杯溶かすだけで本格的なにんにくスープを堪能できます。ラーメンや野菜炒め、肉料理の調味料としてもおすすめです。



■内容量/100g×2瓶 ■賞味期間/常温1年
 ■製造加工/日本

国産の亜麻仁油をブレンドした、食べやすい亜麻仁100%オイル

国産ブレンド亜麻仁油3本セット

<<5558-02>> 税抜4,000円

北海道の農場で栽培した亜麻仁を低温で丁寧に搾油した、希少な国産亜麻仁油をブレンド。日本人の味覚に合わせて風味豊かな食べやすいオイルに仕上げました。そのままパスタや冷奴などにかけて、マリネやドレッシングとしても。そのまま摂取する場合は、1日スプーンで1~2杯が目安です。



■内容量/105g×3本 ■賞味期間/常温6ヶ月
 ■製造加工(ブレンド)/日本

涼しげにさっぱりと、味にはこだわりを

香り豊かなちいさな早摘み桃を、ピクルス感覚で
若桃(ももっこ) 熟成ぶどう酢漬

<<5558-08>> 税抜3,600円

山梨県産の早摘み桃(若桃)を、自社醸造の「山梨県産ぶどう酢」の調味液に漬けこみました。種が育つ前に収穫した桃は、香りが豊かでさわやかな味わい。丸ごとぼりぼり食べられます。調味液のぶどう酢は、熟成に5年以上かけたこだわりもの。桃を食べ終えたら、水や炭酸水で薄めて、ピネガードリンクとして楽しめます。



■内容量/230g×6本 ■賞味期間/常温1年6ヶ月
 ■製造加工/日本

手練りならではのなめらかさ、濃厚なゴマ風味
江戸屋商店 生ごま豆腐

<<5551-05>> 税抜4,000円

濃厚なごまの風味ともっちり食感で定評のある、山梨の「田舎割烹江戸屋」の生ごま豆腐は、添加物、寒天、ゼラチンは使わず、良質な本葛を使用しており、丁寧に練り上げた、濃厚な味が特長です。わさび醤油や黒蜜をかけるのもおすすめ。特に抹茶ごま豆腐は、あんこやアイスとの相性がよく、デザート感覚で味わえます。



■内容量/白ごま豆腐、黒ごま豆腐、抹茶ごま豆腐、各215g×各1個 計3個 ■賞味期間/冷蔵4日
 ■製造加工/日本

NEWS LETTER

旬なフルーツと、和洋の夏スイーツ

手塩にかけて育てた、北の大地の王道フルーツ

北海道産 坂本さんの有機栽培メロン

《5554-01》 税抜 5,690 円

有機栽培一筋にこだわり続ける、生産者の坂本さんが丹念に育てたメロンは、苗ではなく、種から栽培した希少なもの。昼夜の温度差が大きい富良野盆地・中富良野地区の雄大な大地で、化学合成肥料・農薬に頼らず、自然の土の力だけで、手間と時間をかけ大切に栽培しました。渋みや苦みが少なく、まろやかな口ざわりと上品な甘みが広がる逸品です。



■内容量/約 1.4kg×2 玉

青竹と笹の香りが清々しい、京都の夏和菓子

甘春堂 竹の彩 《5556-01》 税抜 4,800 円

慶応元年創業の、京菓子・創作菓子の老舗「甘春堂」の夏和菓子。丹念に炊きあげた国産小豆の粒あんとう栗を、一本の竹から十数個しかとれない貴重な青竹に入れて、涼しげな和菓子に仕上げました。まろやかで豊かな小豆の風味と野趣に富む栗の甘露煮の美味しさが絶妙です。



■内容量/約 45g×10 個 ■賞味期間/冷凍 15 日
■製造加工/日本

ふっくらバウムクーヘンと素材香るアイスのコラボ

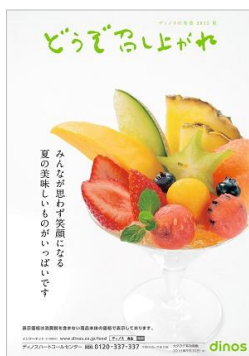
たまご屋さんのアイスクーヘン

《5556-19》 税抜 3,900 円

朝採り卵たっぷりのふっくらバウムクーヘンの真ん中に、4 種類のフレーバームースを流し込んで凍らせた、新鮮な印象のバウムクーヘンアイス。バニラ、いちご、抹茶、コーヒーの 4 種類の味が楽しめます。甘さ控えめの大人味。卵の美味しさと鮮度の良さを生かすために、バウムクーヘンには食品添加物は使用していません。



■内容量/バニラ、いちご、抹茶、コーヒー 各約 50g(直径約 8cm×高さ 3cm)×各 3 個
■賞味期間/冷凍 1 ヶ月 ■製造加工/日本



『どうぞ召し上がれ(ディノスの美食)2015 夏号』発行概要

◆販売期間 2015 年 3 月 25 日 (水) ~2015 年 9 月 30 日 (水)

◆仕様 B5 判 116 ページ

◆掲載アイテム数 約 400 点

■デジタルカタログリンク先

<http://www.dinos.co.jp/catalog/webcatalog/webcatalog.html>

<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 中山、秋山 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)