

報道関係各位

2016年10月14日

<2017年 シャディのおせち 予約受付を開始> 選りすぐりの豊かな食材、多彩な味わい



株式会社ニッセンホールディングス(本社：京都市南区、代表取締役社長：脇田珠樹)の子会社であるギフト販売のシャディ株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：井原章善)では「2017年 シャディのおせち」の予約を開始いたしました。

今年、シャディが特におすすめするおせちは、伝統ある日本各地の『匠』の技を詰め合わせたく迎春和風おせち「匠」三段重 18,900円(税込・送料込)、品格と正統の割烹料理おせち「京都・祇おん江口 和風おせち「幸寿」二段重 13,500円(税込・送料込)、和洋ボリュームたっぷりでお買い得く家族団欒ボリューム和洋折衷おせち「慶福」三段重 15,800円(税込・送料込)、そして少人数向けのおせち「京菜味のむら 京風おせち「小袖」二段重 8,208円(税込・送料込)など、お客様の様々なニーズに合わせたおせちをバラエティ豊かに取り揃えました。

おめでたい迎春の席で華やかに彩るご祝膳を、是非ご賞味ください。

受付 2016年12月19日(月)まで

お届け 2016年12月30日(金)

※お届け日、時間、のし、メッセージ、包装紙はご指定いただけません。
※ただし、12月29日(木)のお届けのみご指定いただけます。(お時間はご指定いただけません)
※一部離島でお届けできない地域がございます。
※冷凍でのお届けになります。
※おせち専用ダイヤル： 072-630-2610
12月27日(火)～31日(土) 午前9時～午後5時 [31日(土)のみ午前9時～正午まで]



すべてのおせち商品のチェック、ご注文はこちらから！
<http://shaddy.jp/osechi/>

本件に関する詳細は下記までお問い合わせください。

株式会社 ニッセンホールディングス 広報部 浪花 勝史／野口 真希

Tel.(075) 682-2010、090-5127-2433 Fax.(075)662-5042 E-mail. nissen-koho@nissen.co.jp URL. <http://www.nissen.jp/>
〒601-8412 京都市南区西九条院町26番地

2017年シャディのおせち

伝統ある日本各地の『匠』の技を詰め合わせ



迎春和風おせち「匠」三段重

販売価格：18,900円(税込・送料込)

<約3~4人前/40品>

選りすぐりの食材と、それぞれこだわりをもった製造メーカーの調理法で仕上げた商品を多数使用しました。また、国産素材を使用したご当地の自慢の味も多く盛り込みました。多彩な味わいが詰まった美味しさめぐりをご家族でお楽しみください。

<<素材と調理にこだわった食材>>

厳選素材を使用し、日本各地の作り手の技が際立つ、合成着色料・合成保存料不使用のおせちです。



スモークサーモンフラワー

日本で初めてスモークサーモンを製造した「三洋食品」。独自の基準で選び抜いた鮭を使用し薫製に仕上げました。



田作り

江戸嘉永年間創業、佃煮製造の老舗「籠長」。良質な国産カタクチイワシの中で苦みの少ない小さな魚のみを使用し、直火、熱風、直火バーナーで炙るトリプル焙煎で香ばしく仕上げました。



紅白かまぼこ

創業150年以上の老舗「鈴廣かまぼこ」。保存料、化学調味料を一切使用せず、小田原蒲鉾の特徴である蒸しかまぼこの製法を用い弾力ある歯触りと、喉越しあるものに仕上げました。



愛媛産あわび旨煮

厚みがあり、やわらかい肉質が特徴の「由良鮑」を使用。「かいや」独自の製法により程良い弾力を残しつつ、やわらかい食感の煮貝へ仕立てました。



厚焼玉子(寿)

昭和7年創業の歴史ある「吉田喜」。かつお節、いわし節、さば節の3種のだし汁を使い、丁寧に焼き上げ、「寿」の焼き印も丁寧に1つ1つ職人が刻印しています。



ちりめん山椒

150年以上の歴史がある京の老舗「戸川」。九州・瀬戸内産の上乾ちりめんじやことと歌山県産ぶどう山椒を使用。熟練の職人が小鍋で丁寧に炊き上げました。



一の重 13品目

かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、牛しぐれ笹包み、厚焼玉子(寿)、安納芋きんとん、渋皮栗甘露煮、ポイルロブスター、たら子旨煮、黒豆、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、たたき牛蒡、華餅

二の重 13品目

ちりめん山椒、白花豆、たら煮、いちじく甘露煮、若桃甘露煮、あんず甘露煮、若鶏三色巻、紅白なます、いくら、焼帆立、貝真砂和え、数の子、車海老

三の重 14品目

スモークサーモンフラワー、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、伊達巻、かつお角煮、ごまポテト、くるみ甘露煮、もち玉すだれ、紅鮭白醤油焼、田作り、あわび旨煮、一口焼湯葉、わかめ、のどぐる甘酢漬

品格と正統の割烹料理おせち



京都・祇おん江口 和風おせち「幸寿」二段重

販売価格：13,500 円(税込・送料込)
 <約 2~3 人前 / 34 品目>

京都祇園に佇むこだわりの和食・京料理の隠れ家「祇おん江口」。京を知り、京を愛する江口が創る料理は、伝統を活かしつつも、新しい感覚・アイデアを取り入れた正統派割烹料理。お重に、伝統的なおせちを盛り込みました。



祇おん江口監修 ちりめん山椒

江口料理長のこだわりが息づく京都発祥のちりめん山椒。細部までとことん追求した自慢の一品です。



特大焼海老

大ぶりのブラックタイガーを、400℃近くまで上昇させた水蒸気「水の炎」でやさしく蒸し焼きにしました。



丹波篠山 大粒黒豆

丹波篠山産の黒豆の中でも 3L サイズの大粒のみ使用しています。



穴子昆布巻

鹿児島県産の穴子と、北海道産昆布を手鍋で丁寧に炊き上げました。



国産 ふっくら鯛照焼

愛媛県と大分県産の刺身としても食べられる新鮮な鯛を使用。丸 2 日間特製だれに漬け込み焼き上げました。



老舗籠長の田作り

江戸末期から佃煮一筋の「籠長本店」による一品。小サイズのカタクチイワシを使い、仕上げました。



こだわり 手焼きだし巻

ふっくらとした食感にこだわり、丁寧に手焼きしました。京風だしのやさしい味わいのだし巻です。



料理長 江口貴博

京都吉兆にて7年の修行を積んだ後、二軒の料理屋の料理長をえて29歳の若さで開業

一の重 15 品目

長崎産あじの南蛮漬、スイートポテト、栗甘露煮、伊達巻、ホクテの野菜仕立て新丈、篠山産大粒黒豆、祝鶴蒲鉾、紅白蒲鉾、芋きんとん串、籠長の田作り、紅白なま酢、味付数の子、とり筑前煮、青桃甘露煮、特大祝焼海老

二の重 19 品目

ちりめん山椒、手焼きだし巻、帆立柚子明太、幸なると、バイ貝旨煮串、ふっくら鯛照焼、穴子昆布巻、海鮮市松蒲鉾、紅ズワイ爪柚庵焼、梅麩シロップ漬、さつま芋レモン煮、飛龍頭、きぬさや、枝豆ちぎり揚げ、寿高野、合鴨スモーク、烏賊黄金焼、友禅紅白串、木の葉南瓜

和洋ボリュームたっぷりでお買い得の三段重



家族団欒ボリューム

和洋折衷おせち「慶福」三段重

販売価格：15,800 円(税込・送料込)

<約 4~5 人前 / 43 品>

和と洋が調和した味わいを詰め込んだ華やかな三段重はボリュームたっぷりでお買い得。家族が集うおめでたい席に、晴れやかな笑顔を誘う美味しさです。



一の重 15 品目

紅白なま酢、いなか漬、いくら醤油漬、バジロチキンのチーズロール、牛タン入りポロニア、田作り、黒豆、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、生ハムマリネ、合鴨スモーク、笹しぐれ胡麻、花びら新丈、焼オマールパプリカレモン

二の重 12 品目

枝豆ちぎり揚げ、梅くわい、五色豆、和風チキンサラダ、とり筑前、寿高野、木の葉南京、カニ味団子、もっちりチーまる、洋風きんとん、抹茶ようかん、焼海老

三の重 16 品目

カジキスイートチリソース、鉄砲つくね、プチ焼芋、抹茶ロールケーキ、梅花れんこん、伊達巻、一口にしん昆布巻、さつま芋レモン煮、だし巻き玉子、スモークシュリンプ、帆立柚子明太、青桃甘露煮、ミニッツチーズサブ、紅白蒲鉾、笹よもぎ餅、ごまいわし

少量ずつをバラエティ豊かに 少人数おせち



京菜味のむら

京風おせち「小袖」二段重

販売価格：8,208 円(税込・送料込)

<約 2 人前 / 25 品>

年始のおもてなしにぴったりな食材の数々をお重に詰めた個食用おせち。

大切なお客様がお越しになった際のおもてなしとして重宝します。もちろんご夫婦や恋人と二人で過ごすお正月にもおすすめです。

一の重 10 品目

栗甘露煮、鱈旨煮、ペッパービーフ、たたきごぼう、田作り、お祝い海老、湯葉にしん笹奉書、手綱こんにやく、梅型人参、薬付金柑甘露煮

二の重 15 品目

伊達巻、一口昆布巻、若桃甘露煮、鶏山椒焼、甘鯛西京焼、金時人参入り生酢、いくら、黒葉味入りしんじょ、数の子、筍煮め、椎茸旨煮、あわび旨煮、黒豆、梅餅、梅羊羹松葉串