

令和元年 10 月 1 日  
株式会社京樽

## お正月にふさわしい「味」と「華やかさ」を詰め合わせた京樽「懐石おせち」 京樽のチルドおせちは開封してすぐお召し上がりいただけます！ ～10 月 1 日より予約受付開始～

持ち帰り鮨店「京樽」「すし三崎港」、江戸前鮨専門店「すし三崎丸」、回転寿司店「海鮮三崎港」などを展開する株式会社京樽(本社:東京都中央区日本橋 代表取締役社長:石井 憲、以下京樽)は、毎年恒例となりました京樽「懐石おせち」の予約受付を10月1日(火)から開始いたします。今年は三段重の『夢(ゆめ)』・『縁(ゆかり)』、二段重2名様用の二段重『翔(しょう)』・一段重の『舞(まい)』の4商品となります。



販売商品	・懐石おせち『縁(ゆかり)』(4～5人前) ・懐石おせち『夢(ゆめ)』(4人前) ・懐石おせち『舞(まい)』(3人前) ・懐石おせち『翔(しょう)』(2人前) ※商品概要および価格は次ページをご参照ください。
ご予約受付期間	令和元年10月1日(火)～令和元年12月25日(水) ※販売予定数に達し次第、順次予約受付を終了いたします。
ご予約方法	1. 全国の京樽各店舗 (京樽、すし三崎丸、海鮮三崎港、ほか) 2. 京樽ウェブサイト ( <a href="https://www.kyotaru.co.jp/">https://www.kyotaru.co.jp/</a> ) 3. おせち専用フリーダイヤル (0120-489-834)
商品お渡し日	令和元年12月31日(火) ※京樽各店舗でのご予約分は、店頭でのお渡し または 宅配でのお届けになります。 店舗以外でのご予約分は、宅配でのお届けになります。 宅配でのお届けには、別途配送料(1個につき880円:税込)がかかります。

## ■ 磨き上げてきた料亭の技術を生かした、お正月にふさわしい「懐石おせち」

素材本来の味を「煮る・炊く・焼く・蒸す・揚げる」といった技術で引き出す京懐石。昭和7年(1932年)の創業から磨き上げてきた料亭の技術を生かし、丹念に仕上げた京樽の「懐石おせち」は、大晦日(12月31日)にチルドで全国にお届けいたします(離島は除く)。開封してすぐお召し上がりいただけるだけでなく、懐石の名にふさわしい華やかさ、そして素材の旨み・美味しさをお楽しみいただけます。

### 商品概要



#### 懐石おせち『縁(ゆかり)』

＜三段重＞全 40 品 4～5 人前

価格: 32,400 円(税込) 本体価格: 30,000 円

家族との絆、人と人との結びつき、心と心が通い合う「縁」の大切さを名前に込めました。

和の伝統を大切にし、飛躍を「洋」で斬新に重ね合わせた和洋四十品の懐石おせち。

「贅かこみ 縁深まる 3が日」



#### 懐石おせち『夢(ゆめ)』

＜三段重＞全 33 品 4 人前

価格: 21,600 円(税込) 本体価格: 20,000 円

縁起良きもの。おめでたきもの。家族の健康、作物の豊作、豊かな生活等、様々な願いを込めた三段重。

夢を語らうにふさわしい三十三品の懐石おせち。

「めでたきを 重ねて祝う 夢の箱」



#### 懐石おせち『舞』

＜一段重＞全 26 品 3 人前

価格: 16,200 円(税込) 本体価格: 15,000 円

格式を重んじ、幸多き一年を願う、日本の変わらぬ伝統を詰め合わせました。自然からいただいた素材を生かした味わいの二十六品の懐石おせち。

「永久の幸 祈って美味し 春の舞」



#### 懐石おせち『翔』

＜二段重＞全 28 品 2 人前

価格: 18,360 円(税込) 本体価格: 17,000 円

少人数様用2人前の「翔(しょう)」。和洋を織り混ぜ、少量でもお正月を迎えるにふさわしく仕上げた二十八品の懐石おせち。

「翔けゆく日 思いつ愛でる 春の膳」

**京樽では今後も食を通じてたくさんの幸せを創るため、商品の開発に取り組んでまいります。**

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

株式会社京樽 営業推進部 松澤

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町 36-2 Daiwa リバーゲート 18F

TEL 03-3527-2871 / FAX 03-3527-2891