



平成 28 年 9 月 30 日

**スリーエフのおせち 一つ一つ丹精込めて
チルドだから美味しい！こだわりを詰め込んだ手作りおせち
10月1日(土)から予約開始**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、一年のハレの日を祝う料理にふさわしく、素材や調理方法などにこだわった手作りのオリジナルおせちや大人数が集まる年末年始にぴったりのパーティーフーズまた、年越しそばや雑煮などの予約受付をスリーエフ全店で10月1日（土）から開始します。なお、オリジナルおせち8品についてはローソン・スリーエフからもお申込みいただけます。

◆オリジナルおせちは全品チルド(冷蔵)

製造工程や保存期間の問題から冷凍品も多いおせちですが、スリーエフでは素材の味・食感・色合いを存分に活かす為、オリジナルおせちは全て冷蔵（チルド）の商品です。今回、お客様にスリーエフのこだわりをお伝えする為、カタログには“国産丹波黒大豆の2Lサイズを使用”など、おせちに使用した具材の産地や調理法などのこだわりポイントを掲載しました。（写真左）オリジナルおせちは全部で8品。ご家族だけでなく、お客様のおもてなし用としてもお召し上がりいただける豊富なラインナップです。あわせて、年末年始に彩りを添えるパーティーフーズ、年越しそば、お雑煮などの予約受付も開始します。



丹波種黒豆（全粒）
国産丹波種黒豆の2Lサイズを使用し、じっくり柔らかく煮込みました。醤油不使用で、味がしつこくなく、さらばりとした味わいの特長です。
百粒入りおせち
丹波種黒豆
丹波種黒豆
丹波種黒豆
丹波種黒豆



◆ご予約承り内容

- ・ご予約承り期間 10月1日（土）～12月27日（火）※商品によって異なります（WEB受付は締切日が異なります）
- ・お渡し期間 12月27日（火）～1月2日（月）※商品によって異なります
- ・各種特典
（抜粋）
 - ①11月30日（水）迄のご予約で対象商品が500円引き
 - ②WEBでご予約いただくと対象商品が500円引き
 - ※上記①と②は併用不可
 - ③対象のおせちと対象のクリスマスケーキを両方お買い上げいただくとTポイントに500Pのボーナスポイント付与

【商品一例】 価格は税込み いずれも数量限定



寿(ことぶき) 三段重 特製和風おせち 27,000円

こだわりの料理を彩り鮮やかで上品に詰め合わせた豪華なおせちです。お客様のおもてなしとしてもおすすめの三段重です。

- 一の重：祝い鯛/サーモンフラワー/味付数の子/帆立照焼/ふき煮 など
- 二の重：ロブスター/くるみ甘露煮/丹波種黒豆（金箔）/花蓮根煮 など
- 三の重：有頭海老塩焼/あわび旨煮/味付いくら/本さわら西京焼 など

全33品目



万春楽(ばんすらく) 三段重 特製和・洋・中おせち 23,220円

三世代が一同に揃うお正月。それぞれの世代向けの三段重です。

- 一の重：カニ甲羅グラタン/有頭海老山椒揚げ/合鴨パストラミ/伊達巻 など
- 二の重：豚角煮/サーモンフラワー/味付けいくら/銀鮭塩焼/蛤うに焼 など
- 三の重：栗きんとん/炙り黄金にしん甘酢/穴子巻/味付数の子 など

全43品目



羽衣(はごろも) 三段重 特製和・洋・中おせち 16,200円

ご家族皆様でお楽しみいただける和・洋・中それぞれの味わいが絶妙に調和した三段重です。一の重はレンジで温めるとより美味しく召し上がれます。

- 一の重：ロブスターテルミドール/ビーフシチュー/帆立クリーム煮 など
- 二の重：栗きんとん/サーモンフラワー/丹波種黒豆/くるみ甘露煮 など
- 三の重：味付いくら/有頭海老甘煮/味付数の子/ふき煮/六角里芋煮 など

全32品目



扇(おうぎ) 三段重 特製和風おせち 11,880円

伝統の味わいを存分に盛り合わせた和風の三段重おせちです。

- 一の重：有頭海老甘煮/丹波種黒豆（金箔）/伊達巻/鶏と野菜の湯葉包み など
- 二の重：味付いくら/銀鮭西京焼/信田煮/牛肉しぐれ煮/鶏照焼 など
- 三の重：ふき煮/牛蒡煮/穂先竹の子煮/六角里芋煮/南瓜煮/手まり麩 など

全30品目