

数量限定8,000個 「オリジンおせち十五奏」10月1日ご予約開始

イオングループのオリジン東秀株式会社(代表取締役社長:前原正憲)は、持ち帰り弁当・惣菜専門店である、キッチンオリジン・オリジン弁当、外食事業である、れんげ食堂Toshu・中華東秀・CASUAL CHINESE TOSHU (以下「当社店舗」)にて、10月1日より「オリジンおせち十五奏」のご予約を開始いたします。

「オリジンおせち十五奏」は、素材を生かし調理にこだわった創意工夫の十五品を詰め合わせ、8,000個限定販売となっています。ひとつひとつ丁寧ににお重に盛り付けしたおせちは、冷蔵でお届けするため、盛り付けや解凍などの手間がなく、食卓に並べるだけで準備が整います。また、少人数でもお楽しみいただける彩り豊かなおせちは、贈り物としても毎年ご好評いただいております。ご予約方法は、店舗へのご来店、おせち専用フリーダイヤル、オリジンオンラインストアの選べる3通りをご用意しています。12月2日まで、ご予約方法により全国配送無料やオリジン優待券1,000円分の早期特典がございます。

年に一度のおせち選びにぜひ「オリジンおせち十五奏」をご利用ください。

商品情報 ※写真はイメージです。

- 【商品名】 オリジンおせち十五奏(じゅうごそう)
- 【税込価格】 9,900円
- 【販売開始日】 2018年10月1日10時
- 【販売店舗】 キッチンオリジン、オリジン弁当、れんげ食堂Toshu、中華東秀・CASUAL CHINESE TOSHU
- 【サイズ】 縦28cm×横28cm×高さ5.2cm



十五奏 オリジンおせち
じゅうごそう

【おしながき】



①海老チリ

ぷりぷり食感のバナメイ海老と、野菜の旨味を生かした特製ソースの海老チリです。



②ローストビーフ

アメリカ産牛もも肉を直火で焼き、香ばしく仕上げました。



③栗きんとん

2種類の芋を使用し、栗本来の風味と甘味のバランスを生かした一品です。



④煮海老

ブラックタイガーの旨味を閉じ込め、ふっくらと煮あげています。



⑤お煮しめ(花形人参・こんにゃく・筍)
素材本来の味と出汁の風味を生かし炊き上げました。



⑤お煮しめ(花形人参・どんこ・牛蒡)
素材本来の味と出汁の風味を生かし炊き上げました。



⑦くるみ田作り

カリフォルニア産のくるみと国産の片口いわしを香ばしく焙煎し味付けしました。



⑧サーモン西京焼

脂のりの良いトラウトサーモンを味噌床に2日間漬け込み、しっとりと焼き上げました。



⑨伊達巻・錦玉子

すっきりした甘味とふんわりとした食感の伊達巻、市松模様の切口が鮮やかな錦玉子です。



⑩いか松笠うにソース焼

松笠にかたどった甲イカをうに風味のたれで味付けし、蒸し焼きにしました。



⑪酢だこ

真だこを水蒸気のみで蒸しあげる“うま味凝縮製法”で蒸し、味に丸みのある米酢で漬け込みました。



⑫ゆず入り紅白なます

旬の大根の風味と、お酢のバランスを大事にしたなますです。数の子といくらを添え、彩り豊かに仕上げました。



⑬黒豆

大粒品種の丹波黒黒豆をふっくら艶よく炊き上げました。
(産地：岡山/京都/兵庫)



⑭紅白かまぼこ

すり身本来の食感を楽しめる魚の風味豊かなかまぼこです。



⑮若桃の甘露煮

福島県産の若桃を種まで食べられるように、柔らかく煮込みました。

オリジン東秀株式会社とは・・・

1966年に誰もが気軽に立ち寄れる中華の定食屋として「中華東秀」1号店をオープンさせたのが始まりです。その後、1994年に「オリジン弁当」1号店をオープン。お弁当と均一価格の量り売り惣菜の販売を始めました。女性の社会進出も目覚ましくなり、皆が忙しくなっていく中でも、毎日の食事がきちんと取れるように、私たちは「家庭の台所代行業」でありたいと考えています。人気の定番メニューや旬の食材を使用したものなどを中心に、お母さんが家族の健康を思って用意するような食事を皆さまに提供していきます。