

NEWS RELEASE

2022年8月24日

**今年は名店・ホテル監修のおせちや洋風オードブルを充実！
2022年9月より、おせち販売をスタート！**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村正幸)は、2023年新春へ向けて、2022年9月より、全国の百貨店・スーパー・小売店・ECサイトでおせち販売を開始します。

お正月のひとときをご家族皆様に豪華に楽しんでいただけるよう、ミシュラン星付き級の料理人が腕をふるう“俺のフレンチ”や“俺のイタリアン”で有名な“俺の株式会社”料理人やシェフが監修したおせちや、青山に本店を構える“KIHACHI”のシェフが監修した洋風オードブルとパフェアイスのセット、ホテル監修のおせち、例年ご好評いただいている和洋折衷おせちを品揃えしました。



■名店お取り寄せおせち・オードブル

「俺の」監修 俺のおせち饗宴（和洋スイーツ）

和・フレンチ・スイーツ 3段重 49品目 縦19.6×横19.6×高さ18.5cm【冷凍】

高級食材を高級店の約1/3の価格で提供することで人気を博す俺のシリーズより、「俺の割烹」佐藤料理長と「俺のフレンチ」遠藤シェフが監修したおせちを今年もご用意。

あわびや有頭海老、オマール海老やフォアグラなど、和洋の豪華食材に、お客様のニーズに応えるスイーツ重を加え、グレードアップしました。



俺の割烹



俺の割烹 佐藤料理長

俺のフレンチ



俺のフレンチ 遠藤シェフ

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

1段重 17品目+パフェアイス 縦19.6×横25.6×高さ5.3cm【冷凍】

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと、キハチライフールロール®をイメージしたパフェアイスのセット。

こだわりのスパイシーシュリンプや伊達鶏の燻製など、レストランやカフェ、パティスリーのジャンルや常識にとらわれることなく、幅広い分野で広がる「KIHACHI」の味をお楽しみいただけます。



■ ホテル監修おせち

「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

和・洋・中 3 段重 44 品目 縦 19.6×横 19.6×高さ 15.9cm【冷凍】

和の重は伝統的なおせち食材を踏襲し、洋の重は十勝ハーブ牛ローストビーフやロブスター、中華の重は鮑煮、黒豚ローストポークが入った豪華なお重となっています。

「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。





きょうあか
「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

和・洋 3 段重 36 品目 縦 18.1×横 18.1×高さ 18.5cm【冷凍】

和の重は伝統的なおせち食材や京都ならではの 2 種類の麩や湯葉を盛込み、洋の重は合鴨スモークや若鶏の三色巻などを盛込み、お酒のあてとしても楽しめる和洋折衷おせちです。



■ 定番おせち

「ぎをんや満文」迎春おせち

和・洋・中 3段 全 59 品目 縦 25.8×横 25.8×高さ 17.7cm【冷凍】

8.5 寸の圧倒的ボリューム！

一の重はおせち料理の定番品、二の重はお子様も楽しめる洋風食材、三の重は和洋中の食材をバラエティ豊かに盛込みました。

3 世代で楽しめる和洋中のおせちです。



彩豊楽

和風 3段 全 41 品目 縦 17.8×横 17.8×高さ 17.7cm【冷凍】

5.5 寸のコンパクトなお重にインパクトのあるロブスターを盛込んだこだわりおせちです。

肉、甘味、酒の肴など、バランス良く盛込みました。



京都「洙楽庵」減塩おせち

和風 3段 全 32 品目 縦 17.3×横 17.3×高さ 17.3cm【冷凍】

食の健康志向が高まる中、“キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆ”を使用した減塩おせちです。



■ 変わり種おせち

「パティスリーモンシェール」スイーツ玉手箱

スイーツ 2段 全 16 品目 縦 17.0×横 17.0×高さ 12.0cm【冷凍】

スイーツだけのお重！

一の重は、パティスリーモンシェール 1 番人気のロールケーキを 3 種類敷き詰めました。

二の重には、ケーキやタルトなど彩よくバラエティに詰合せた迎春限定スイーツおせちです。



肉のいとう A5 ランク仙台牛の肉おせち

縦 21.5×横 21.5×高さ 6.0cm【冷凍】

お肉だけのお重！

創業 50 年の仙台牛老舗「肉のいとう」が作る、仙台牛最高級 A5 ランクの肉おせち。

ハレの日に食べたいランプステーキ、すき焼き煮、ローストビーフ、生ハムをセットしました。



・全おせちラインアップにつきましては、弊社 HP をご覧ください。

<https://doshisha-gift.com/>

【おせち承りについて】

・お申し込みは、全国の百貨店、スーパー・小売店・EC サイトよりお願いします。

EC サイト DOSHISHA marche : <https://www.doshisha-marche.jp>

※DOSHISHA marche は 9 月頃より販売開始となります。

・お申し込み締切は、2022 年 12 月 18 日（日）まで、お届け期間は、12 月 29 日（木）、30 日（金）となっております。

・おせち料理は数に限りがございますので（数量限定）、お早めのご購入をおすすめします。

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ

代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸

所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5

<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

<東京本社第 1 ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立 : 1977 年 1 月

資本金 : 49 億 93 百万円

URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481