



森下仁丹

報道関係各位

2016年8月29日
森下仁丹株式会社

発売10年目記念！2017年は「薬膳食材」に健康の願いを込めて

森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」

2016年8月25日(木)より予約受付開始！！

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役社長:駒村純一)は、2016年8月25日(木)より、薬膳食材を使用した森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」の予約受付を開始いたしました。

森下仁丹はオリジナルおせちを作り始めて10年を迎えます。10年目の節目を迎えることを記念し、生薬とともに100年以上歩んできた弊社ならではの観点を活かし「薬膳おせち」を開発いたしました。

薬膳食材として、古くから珍重されてきた“高麗人参”、栄養価が高く最近美容雑誌でも取り上げられている“キヌア”、体にたまった熱を冷まし余計な水分を代謝させると言われている“菊の花”、強壮薬としても親しまれてきた“クコの実”を使用しています。“自分たちの舌で美味しいと思えるものをお届けしたい”という思いから、社内で何度も試食や改良を重ね、幅広い世代の方にお楽しみ頂ける味に仕上げました。健康を祈願する新年の始まりに、ぜひご家族で召し上がっていただきたいおせちです。

100年以上生薬と共に歩んできた森下仁丹オリジナルの「薬膳おせち」！

【三段重】27,000円(税込)



【オリジナル薬膳食材】

「クコの実」を使用した「クコの実と中華くらげ」

【オリジナル薬膳食材】

「高麗人参」を使用した「高麗人参エキス入り 海老艶煮」

【オリジナル薬膳食材】

「キヌア」を使用した「キヌアと海老のサラダ」

【オリジナル薬膳食材】

「菊の花」を使用した
「子持昆布松前漬菊の花添え」

限定
200個

【一段重】17,000円(税込)



限定
300個

※オリジナル薬膳食材は、三段重・一段重共通です。

【森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」概要】

- ◆商品価格: 森下仁丹オリジナル薬膳おせち三段重(3~4人前) 27,000円(税込)/限定200個
森下仁丹オリジナル薬膳おせち一段重(2~3人前) 17,000円(税込)/限定300個
賞味期限: 冷凍保存で2017年1月31日 解凍後(10℃以下保管にて)3日 ※三段重・一段重共通
※お品書きは次頁をご覧ください
- ◆注文方法: 【TEL】0120-181-109 【FAX】0120-132-249
【WEB】<http://www.181109.com/campaign/camp1609b.html>
- ◆注文期間: 2016年8月25日(木)~2016年12月5日(月)まで
- ◆商品お届け: 2016年12月29日(木)または30日(金) ※冷凍でお届けします
- ◆早期予約特典: 2016年11月10日(木)までにお申し込みの方には、
三段重1,000円OFF、一段重500円OFF ※数量に限りがございます

【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 経営企画部 担当: 磯部・本山 TEL: 06-6761-1134 FAX: 06-6761-8108
共同PR株式会社 第六業務局 担当: 長尾・広岡 TEL: 03-3571-5236 FAX: 03-3574-9364



森下仁丹 〒540-8566 大阪市中央区玉造一丁目2番40号 TEL: (06)6761-1134 FAX: (06)6761-8108

森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」お品書き

【三段重】27,000円／限定200個

(一の重)		
●伊達巻	●ひすい梅	●真だら子うま煮
●紅蒲鉾	●白蒲鉾	●北海道産いくら醤油漬
●山吹金柑	●高麗人参エキス入海老艶煮	●ぶり照焼
●田作り	●鮑やわか煮	●数の子
●きんとん	●渋皮栗甘露煮	●花こんにやく 赤
●花こんにやく 白	●どんこ椎茸柚子煮	●焼筍うま煮
●一口昆布巻	●黒豆金箔添え	●子持昆布松前漬菊の花添え
(二の重)		
●ミニオーロラカスタード	●キヌアと海老のサラダ	●ベーコンチーズドッグ
●若桃甘露煮	●海老とブロッコリーのテリーヌ	●ローズサーモン
●ケッパ―	●リンゴと紅芋のパイ包み	●くるみ甘露煮
●パーティーテリーヌ	●スタッフドオリーブ	●ピテットライブオリーブ
●貝柱スモーク		
(三の重)		
●たこ照焼	●紅白なます日向夏風味	●ズワイ蟹柚子香り漬
●あかにし生姜味串	●肉団子照焼	●黒糖ローストポーク
●スタッフドオリーブ	●クコの実	●中華くらげ
●カシューナッツ飴炊き	●合鴨スモーク	●鳴門金時芋レモン煮
●鳴門の黒胡麻金時		

【一段重】17,000円／限定300個

●パーティーテリーヌ	●ミニオーロラカスタード	●くるみ甘露煮
●キヌアと海老のサラダ	●海老とブロッコリーのテリーヌ	●ローズサーモン
●ケッパ―	●肉団子照焼	●黒糖ローストポーク
●合鴨スモーク	●ピテットライブオリーブ	●スタッフドオリーブ
●紅白なます日向夏風味	●ズワイ蟹の柚子香り漬	●若桃甘露煮
●クコの実	●中華くらげ	●高麗人参エキス入海老艶煮
●数の子	●きんとん	●渋皮栗甘露煮
●黒豆金箔添え	●子持昆布松前漬菊の花添え	●山吹金柑
●ひすい梅	●伊達巻	●一口昆布巻
●ぶり照焼	●田作り	●焼筍うま煮
●北海道産いくら醤油漬	●紅蒲鉾	●白蒲鉾

※ はオリジナル薬膳食材です。