



森下仁丹

報道関係各位

2018年10月26日

森下仁丹株式会社

**薬膳で始めると、いいことありそう。**

## 森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」

**12月11日(火)まで予約受付中!**

**11月10日までのお申し込みで早期予約特典も!**

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、薬膳食材を使用した森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」を発売し、12月11日(火)まで予約受付中です。

生薬とともに100年以上歩んできた森下仁丹ならではの観点を活かし、薬膳食材をどなたにも美味しく召し上がっていただけるようにと一昨年より「薬膳おせち」を発売し、毎年大変ご好評をいただいております。今年は昨年ご購入のお客様に実施したアンケートの結果から、お品書きの見直しを行い、薬膳食材に「ナツメ」を追加しました。また、ご希望が多かった野菜を使ったお品書きも追加しています。

おせち料理は、その年の家族の健康と幸せを想い、祈りを込めて整えるもの。昔ながらの一つ一つの品に意味があり、そしてからだに良い素材ばかりで作られています。これは、まさに「薬膳」が料理に込める精神と同じ。一年の始まりに、この願いを込めるのにふさわしい料理を。そんな気持ちで「薬膳おせち」を、今年もお届けします。

**合成着色料・合成保存料 無添加 森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」**

【三段重】27,500円(税込)



※盛り付け例

【一段重】17,500円(税込)



※盛り付け例

### 【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) 27,500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) 17,500円(税込)/限定300個  
賞味期限:冷凍保存で2019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】<https://jintan.jp/薬膳おせち/>
- ◆ご注文承り：2018年12月11日(火)まで
- ◆商品お届け：2018年12月29日(土)または、30日(日) ※冷凍でお届けします
- ◆早期予約特典：2018年11月10日(土)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

### 【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報担当 担当:磯部・安田 TEL:06-6761-1134 FAX:06-6761-8108



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】27,500円／限定200個

(一の重)		
●焼筍うま煮	●どんこ椎茸柚子煮	●昆布巻き
●蓮根蒲焼き	●伊達巻	●ひすい梅
●葉付き金柑	●高麗人参エキス入り海老艶煮	●北海道産いくら醤油漬け
●鱈西京焼き	●きんとん	●栗渋皮甘露煮
●黒豆 金箔添え	●子持昆布松前漬け 菊の花添え	●鮑やわらか煮
●田作り	●紅白かまぼこ	●数の子
(二の重)		
●くるみ甘露煮	●海老とブロッコリーのテリーヌ	●カスタード小餅
●ベーコンチーズドッグ	●華やかマリネ	●ローズサーモン ケツパー添え
●キヌアと海老のサラダ	●黒と緑のオリーブピクルス	●貝柱スモーク
●リンゴと紅芋のパイ包み	●もち麦と雑穀のサラダ	
(三の重)		
●合鴨スモーク	●肉団子照り焼き	●たこ照り焼き
●あかにし貝生姜煮	●若桃甘露煮	●ナツメ入り紅白なます
●ズワイ蟹柚子風味	●カシューナッツ餡炊き	●中華くらげ クコの実添え
●鳴門の黒ごま金時	●鳴門金時のレモン煮	●きくらげと寒干し大根の甘酢和え

【一段重】17,500円／限定300個

●焼筍うま煮	●鱈西京焼き	●葉付き金柑
●ひすい梅	●北海道産いくら醤油漬け	●田作り
●昆布巻き	●蓮根蒲焼き	●紅白かまぼこ
●きんとん	●栗渋皮甘露煮	●数の子
●高麗人参エキス入り海老艶煮	●黒豆 金箔添え	●子持昆布松前漬け 菊の花添え
●ナツメ入り紅白なます	●ズワイ蟹柚子風味	●カスタード小餅
●くるみ甘露煮	●ローズサーモン ケツパー添え	●海老とブロッコリーのテリーヌ
●黒と緑のオリーブピクルス	●キヌアと海老のサラダ	●合鴨スモーク
●肉団子照り焼き	●きくらげと寒干し大根の甘酢和え	●もち麦と雑穀のサラダ
●中華くらげ クコの実添え		

※天候や仕入の都合等により、内容が変更になる場合がございます。

### 薬膳おせちご購入の方に<sup>とそさん</sup>屠蘇散プレゼント!



桂皮、桔梗、陳皮、丁子などを配合した和漢ミックス。日本酒に加えるだけで、本格的なお屠蘇ができます。

「邪気を屠(ほふ)り、心身を蘇(よみがえ)らせる」ところから名付けられたと言われており、「年の始めに之を服する時は年中の災厄を避け、福寿を招く」と伝えられています。

※薬膳おせち1個(一段重、三段重とも)ご購入ごとに、1袋プレゼントします。

※屠蘇散は、おせちとは別発送で、お買い上げ明細書・振込用紙と一緒に郵送いたします。

#### 【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報担当 担当:磯部・安田 TEL:06-6761-1134 FAX:06-6761-8108

