



森下仁丹

報道関係各位

2017年10月10日
森下仁丹株式会社

2018年は、好評の「薬膳食材」を更に充実

森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」

予約受付中！11月10日までのお申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5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た「薬膳おせち」を昨年発売し、大変好評をいただきました。今年は薬膳食材を更に2品追加し、より内容を充実いたしました。

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”に加え、今年は、スーパーフードとして話題の”アマランサス”と、食物繊維が多く含まれる”きくらげ”を追加しました。

発売に先駆けて「森下仁丹 薬膳おせちご試食会」を開催し、40名のお客様にひと足先に、こだわりの美味しさを味わっていただき、うれしいお声をたくさん頂戴しました。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】27,500円(税込)



限定
200個

※盛り付け例

【一段重】17,500円(税込)



限定
300個

※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2018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://www.181109.com/campaign/camp1709a.html>
- ◆ご注文承り：2017年12月5日(火)まで
- ◆商品お届け：2017年12月29日(金)または30日(土) ※冷凍でお届けします
- ◆早期予約特典：2017年11月10日(金)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 経営企画部 担当:磯部・安田 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】27,500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	●くるみ甘露煮	●鮑やわらか煮
●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
●海老とブロッコリーのテリーヌ	●ローズサーモンのケッパー添え	●もち麦とコーンのサラダ
●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
●華やかマリネ		
(三の重)		
●たこ照焼	●紅白なます日向夏風味	●ズワイ蟹の柚子香り漬
●あかにし生姜味串	●肉団子照焼	●黒糖ローストポーク
●若桃甘露煮	●クコの実と中華くらげ	●カシューナッツ飴炊き
●合鴨スモーク	●やま寒干し	●鳴門金時芋レモン煮

【一段重】17,500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	●ローズサーモンのケッパー添え
●肉団子照焼	●黒糖ローストポーク	●合鴨スモーク
●華やかマリネ	●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	●もち麦とコーンのサラダ
●若桃甘露煮	●クコの実と中華くらげ	●高麗人参エキス入海老艶煮
●やま寒干し	●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。

※ 天候や仕入れの都合等により、内容が変更になる場合がございます。