



報道関係者各位

2021年8月19日
森下仁丹株式会社

創業120余年、生薬を見つめ続けてきた森下仁丹オリジナル
2022年「薬膳おせち」予約受付開始

2021年8月19日（木）より早期特典予約受付開始

森下仁丹株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長 森下雄司）は、薬膳食材を使用した森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」を今年も発売し、8月19日（木）より予約受付を開始いたします。

森下仁丹オリジナル「薬膳おせち」は、生薬とともに120余年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2016年より発売開始し、毎年ご好評いただいております。家族の健康と幸せを願って食べる「おせち」に、縁起の良い意味をもつ食材に加え、自然の恵みを生かした滋味あふれるおいしさの薬膳メニューをとりいれました。今年も、高麗人参・なつめ・クコの実・きくらげ・菊花など、薬膳ならではの食材を使ったお品書きで健康と幸せを祈願する一年の始まりにふさわしい「薬膳おせち」をお届けいたします。



◆**薬膳おせち**

- ・絵馬重 一段（2～3人前）
価格：17,500円（税込）+送料200 円
限定300 個
- ・百彩重 二段（3～4人前）
価格：27,500円（税込）+送料200 円
限定200 個

※賞味期限は冷凍保存で2022年1月31日
解凍後10℃以下で3日（絵馬重・百彩重共通）

※お品書きは、次頁をご覧ください

※写真は百彩重

◆**早期特典内容：絵馬重500円引き・百彩重1,000円引き、送料無料**

◆ 注文方法：【TEL】 0120-181-109 【FAX】 0120-132-249

【WEB】 <https://www.181109.com/category/osechi/>

※予約受付画面は8月19日（木）10時よりオープンいたします

◆ 締め切り：早期特典予約は**2021年11月4日(木)まで** 最終締め切りは2021年12月9日(木)まで

◆ 商品お届け：2021年12月29日(水)または30日(木) ※冷凍でお届けします

【プレスリリースに関するお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報担当：畑中・中島 TEL：06-6761-1131(代) FAX：06-6768-1661

森下仁丹PR事務局（㈱イニシャル内）担当：小山・小野・根本・三浦

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：morishita_jintan@vectorinc.co.jp

使用している主な薬膳食材



なつめ
楊貴妃が好んで食べていた美容食。別名「脾の果」と呼ばれ、おなかを整えます。



きくらげ
血を健康にし、潤いをもたらすと言われ、美と健康の強い味方です。



黒豆
漢方では黒い食材は腎を補い、冬に食べるとよいとされています。



菊花
身体を冷まし、余分な水分を排出。乾燥のものは薬膳茶として多く使われます。



クコの実
肝と腎の機能を高め、滋養強壮にも良いとして、薬膳では古くから用いられています。



高麗人参
生薬としての多彩な薬効のほか、気を補い、心と身体の元気を養うと言われています。



アマランサス
各種ミネラルやビタミン群、食物繊維などが豊富なスーパーフード。



キヌア
古代、「穀物の母」と呼ばれ、現代人にも欠かせない栄養がぎっしり。

お品書き

【 絵馬重 】 一段 (2~3人前)

焼筍うま煮、天然ぶり照り焼き、葉付き金柑、若桃甘露煮、北海道産いくら醤油漬、田作り、昆布巻き、れんこん煮、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、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 ケッパー添え、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、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、チキン三色巻き

【 百彩重 】 二段 (3~4人前)

<一の重> 焼筍うま煮、どんこ椎茸柚子煮、昆布巻き、れんこん煮、伊達巻、カスタード小餅、高麗人参エキス入り海老艶煮、北海道産いくら醤油漬、天然ぶり照り焼き、きんとん、栗渋皮甘露煮、もち麦と雑穀のサラダ、肉団子照り焼き、黒豆 金箔添え、子持昆布松前漬、菊の花添え、鮑やわらか煮、若桃甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、数の子、きくらげと寒干し大根の甘酢和え、れんこんの芽の梅酢和え
<二の重> チキン三色巻き、くるみ甘露煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、葉付き金柑、ローズサーモン ケッパー添え、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、合鴨スモーク、たこ照り焼き、あかにし貝生姜煮、ナツメ入り紅白なます、ズワイ蟹柚子風味、カシューナッツ飴炊き、鳴門金時のレモン煮、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。

【プレスリリースに関するお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報担当：畑中・中島 TEL：06-6761-1131(代) FAX：06-6768-1661

森下仁丹PR事務局 (株)イニシャル内) 担当：小山・小野・根本・三浦

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：morishita_jintan@vectorinc.co.jp