

“プチ贅沢”おせち、あわび・うに・フォアグラなど高級食材入りが 21,000 円で Oisixオリジナルおせち 6 種類 予約開始(9/3~)

有機や特別栽培の農産物など安心食品宅配を提供するオイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)(以下、オイシックス)は、9月3日(火)より、オリジナルおせち6種の予約受付を開始致します。

■予約概要

- 受付期間: 2013年9月3日(火)~12月28日(土)
URL: <http://www.oisix.com/osechi2014> ※9月3日以前は準備中のページとなります。
お届け: 2013年12月30日(月) ※時間指定可
早期予約特典: 9月3日(火)~10月31(木) 最大12%OFFの早期割引
※割引率は、商品によって異なります。

■今年の商品の特徴

“プチ贅沢”ニーズに応える新作「高砂三段重」、あわび・うになど高級食材を 21,000 円で

今年の新作は、毎年一番人気の「高砂」(税込15,750円)に、あわび・うに・フォアグラなど人気の高級食材が入った一段を追加した「高砂三段重」(税込21,000円)です。節約疲れや景気回復への期待感から贅沢な気分が味わえる商品への人気が予想される中、手軽に贅沢が味わえる“プチ贅沢”ニーズにお応えできる商品です。



【高砂】15,750円(税込・送料込)
2~3人前 / 26品 冷凍

毎年人気No.1の和洋折衷おせち。昨年お客様満足度が80%以下の品目を改善もしくは変更し、よりお客様にご満足いただける品揃えになりました。

栗きんとんや海老、黒豆などの定番の和食に加え、他のおせちでは出会うことの少ないカラスガレイの西京焼きが人気。また、ローストビーフやクリーミーチーズなど洋風の料理もバラエティに富んでおり、子どもや男性にも楽しんでいただけます。



【高砂三段重】21,000円(税込・送料込)
3~4人前 / 39品 冷凍

新作おせち。人気No.1の「高砂」に、あわび(煮あわび)、フォアグラ(フォアグラムース)、うに(うに新丈)など人気の高級食材が入った一段を追加しました。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:kamihori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp

贅を尽くした豪華和風おせち「瑠璃」、厳選された高級食材を詰め込んだ全 32 品

とにかく贅沢に新年を迎えるために贅を尽くして作ったおせちが、豪華和風おせち「瑠璃」です。

伊達巻、栗きんとんなどの定番に加え、伊勢海老、タラバ蟹、雲丹やあわびなどの贅沢な海の幸、日本の三大珍味である雲丹、このわた、からすみ、さらに世界三大珍味のキャビア、フォアグラ、トリュフも楽しめる豪華な和風の三段重です。鮮度と美味しさを最大限に引き出す調理法、味、魅せ方にこだわり抜き、職人が丁寧に盛りつけました。

また、おせちを彩るお重にもこだわり、岐阜県の伝統工芸品「飛騨春慶」を使いました。木目の美しさをそのまま活かした透明感のある塗りが、食材の美味しさに華を添えます。



**【瑠璃】84,000 円（税込・送料込）
3~4人前 / 32品 冷凍**

オイシックスおせち全ラインナップ 和食の定番から和洋折衷、豪華おせちまで 6 種類

商品名	価格 (税込・送料込)	容量・品数	お届け形態
瑠璃	84,000 円	三段、32 品(3~4 人前)	冷凍
翠玉	52,500 円	三段、33 品(3~4 人前)	冷凍
琥珀	31,500 円	三段、37 品(3~4 人前)	冷凍
高砂三段重	21,000 円	三段、39 品(3~4 人前)	冷凍
高砂	15,750 円	二段、26 品(2~3 人前)	冷凍
福寿	12,600 円	二段、24 品(2~3 人前)	冷凍

オイシックスのおせちは合成着色料・合成保存料を一切使用しておらず、当社独自の安全基準である“Oisix 基準”をクリアしたもののみを原料として使用しています。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>) にて提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2010 年 11 月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの 2 店舗を展開しています。

本リースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:kamihori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp