

2019年9月30日

各位

株式会社イズミ

家族みんなで祝う「令和」のお正月
「2020年ゆめタウンのおせち」予約開始！
 国産素材・有名料理人の味をご家庭でお楽しみください

株式会社イズミは、イズミグループ 186 店舗およびインターネットにて「2020年ゆめタウンのおせち」の予約販売を開始いたします。

令和の時代となり初めて迎えるお正月。2020年には東京オリンピックもあり、明るく華やかな1年が予想されます。そんな2020年の初日を家族みんなで過ごすために、ゆめタウンオリジナルの国産素材にこだわったおせちや、有名料理人監修のおせちを多数ご用意いたしました。フレンチの達人でおなじみの「坂井宏行氏」が手がけた和洋おせちや、広島県福山市の「汀邸 遠音近音」の料理長 菅貴史氏監修の国産にこだわった和風おせちなどお求めいただけます。さらに3つの旅館やホテルのおせちを一同に楽しむことができるコラボおせちもご用意いたしました。年に一度のハレの日をゆめタウンのおせち料理でお楽しみくださいませ。

<国産素材>

ゆめタウンオリジナル

(第一主原料国産使用)

和風おせち料理 二段重

25,000円+税*



国産素材を使用したゆめタウンオリジナルのおせち。北海道産の牡丹海老や、柔らかい口あたりの真鱈を甘酸っぱい出汁に漬け込んだ南蛮漬、青森県産帆立の山椒唐揚げなど、産地を吟味して選び抜いた商品が40品入っている、ゆめタウンオリジナルのおせちです。



北海道産
牡丹海老



三陸産
蝦夷鮑煮



青森県産
帆立の山椒唐揚げ



北海道産
真鱈南蛮漬



北海道産
味付数の子

<有名料理人監修 一例>

「ラ・ロシェル」坂井宏行氏 監修



坂井 宏行氏

「ラ・ロシェル」

和洋おせち料理 三段重

2~3 人前

19,800 円+税*

フレンチの鉄人でおなじみの坂井宏行シェフ監修おせち。黒豆のコーヒー煮等フレンチと和食の融合メニューや鱈のディアブル等素材と味にこだわったメニューなど全てオリジナルメニューで構成しております。

みぎわいてい をちこち 汀邸 遠音近音

菅貴史氏 監修



菅 貴史氏

汀邸 遠音近音

おせち料理 二段重

3~4 人前

40,000 円+税*

すべて国産にこだわったおせちです。鯛・広島県産牡蠣のオイル漬け・瀬戸内小鯛・瀬戸内六穀豚の角煮などを使用した瀬戸内らしさの食材をはじめ、天然ブリやとらふぐ・鮑など全国各地の近海での水揚げした高級食材も使用した豪華なおせちをご賞味ください。

日本料理てら岡 料理長 山隈敦司氏 監修



山隈 敦司氏

博多 鶴 与段重

4~5 人前

19,800 円+税*

福岡・博多にお店を構えて 40 余年の日本料亭てら岡が、長年の調理経験で丁寧に作りあげたおせち料理です。今回の博多鶴与段重は品数豊富で、お店で人気の一品料理も取り入れました。

<コラボおせち 一例>

「舞・栄寿庵・浮舟」のコラボおせち



京都コラボおせち 「舞・栄寿庵・浮舟」三段重

3~4人前 18,000円+税*

京都の名店「京料理 栄寿庵」・「京都岡崎 浮舟」・「京料理 舞」の3店舗が力を合わせた贅沢なおせちです。お店によって変わる味の変化をお楽しみいただける大人気の商品です。

「宝生亭・月香・渡月庵」のコラボおせち



北陸温泉旅館 コラボおせち三段重

3~4人前 20,000円+税*

加賀温泉郷山代温泉の「宝生亭」・あわら温泉の「月香」・能登和倉温泉の「渡月庵」の北陸の人気温泉旅館がコラボした和洋折衷のおせち三段重です。

■展開概要

受付期間	2019年12月28日(土)まで *宅配商品は12月20日(金)まで
受付店舗	イズミグループ 計186店舗 ※(株)イズミ 103店舗, (株)ゆめマート熊本 23店舗, (株)ゆめマート北九州 32店舗, (株)デイリーマート7店舗, (株)ユアーズ21店舗,
注文方法	店頭、またはインターネット(ゆめショップ)、FAX(0120-861-603)でご予約を承ります。