

PRESS RELEASE

報道関係各位

2016年9月15日
株式会社ディノス・セシール自宅でもそのまま簡単に食べられる！
ディノスが、イタリアン・中華・和食の3つの名店による食品セットを新発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」厳選の商品をご紹介しますフジテレビ系朝の情報番組『ノンストップ!』内の通販コーナー「いいものプレミアム」(<http://www.dinos.co.jp/tv/premium/>)で、日本を代表する3つの人気店のシェフが考案したスペシャルメニューが、自宅でもそのまま簡単に食べられる「和洋中名店プレミアムセット」を、9月16日(金)に新発売します。

今回発売する「和洋中名店プレミアムセット」は、イタリアン・中華・和食の、日本を代表する3つの名店のシェフによる特別メニューが、自宅でも簡単に食べられるスペシャルセットです。

イタリアンからは、名店「アロマフレスカ」の原田慎二シェフが番組のために考案した「香草風味イタリアンハンバーグ」。ジューシー感をより引き立たせるために国産の豚肉100%を使用し、豚肉と相性の良いキノコ風味のクリームソースも付けました。中華からは「赤坂四川飯店」のオーナーシェフ陳健一氏の「本格四川麻婆豆腐」。味の決め手となる豆板醤は、3年熟成したものを使っていることで、辛いだけでなくマイルドな旨みがあることも特長で、本場の刺激的な辛さが味わえます。そして和食は、日本料理店「贅否両論」の亭主、笠原将弘さんが番組のために作った「鶏の照り焼き」。ゆず風味を効かせ、醤油ベースのタレには、隠し味に、癖の少ない「ひまわり」の蜂蜜を使っていることで自然な甘さとコクが出ています。「イタリアンハンバーグ」と「鶏の照り焼き」はお店でも食べられない、当番組のオリジナルメニューです。

「アロマフレスカ」原田慎二シェフ作
香草風味イタリアンハンバーグ「赤坂四川飯店」陳健一シェフ作
本格四川麻婆豆腐「贅否両論」笠原将弘亭主作
鶏の照り焼き

赤坂 四川飯店



「和洋中名店プレミアムセット」販売概要

- 放送日時 2016年9月16日(金)午前11時頃～(一部地域を除く)
- 販売価格 税抜6,980円 ※9月17日(土)までのご注文いただいた方限定の特別価格(通常価格:税抜7,980円の1,000円OFF)
- 内容量 ①「アロマフレスカ」香草風味ハンバーグ(ハンバーグ110g、クリームソース40g)×4袋
②「赤坂四川飯店」陳健一本格四川麻婆豆腐(150g)×4袋
③「贅否両論」鶏の照り焼き(100g)×2袋
- 商品 URL <http://www.dinos.co.jp/p/1280302558/>

◇「いいものプレミアム」概要◇

「ディノス」の商品をご紹介します、フジテレビ系番組「ノンストップ!」(毎週月～金 9:50～11:25放送中)の中の人気通販コーナー。フジテレビ系にて11時頃から放送 (一部地域を除く)

◇詳細URL <http://www.dinos.co.jp/tv/premium/>

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報部 中山、秋山 Tel: 03-6743-1114 / e-mail: pr@dinos-cecile.co.jp
<この商品に関するお客様からのお問い合わせ先> ディノス ハートコールセンター Tel: 0120-343-774 (9時～21時、携帯・PHS可)

Dinos Cecile Co., Ltd.