

## 【酒と二十四節気料理きのえね omoya】 2024年10月17日 会席弁当専用予約サイトオープン

株式会社飯沼本家(本社：千葉県印旛郡、社長：飯沼 一喜)は、敷地内に2022年にオープンした「酒と二十四節気料理 きのえね omoya」の料理人が作る会席弁当を、お客様がより手軽に予約・問合せができるよう専用予約サイトをオープンいたしました。

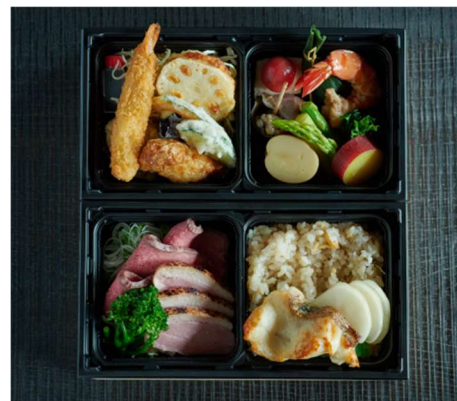
専用予約サイトオープンに伴い、かねてよりご好評いただいている二十四節気の味わいを詰め込んだ会席一段・二段弁当に加え、地産のブランド牛”千葉牛”を使用したすき焼き弁当・焼肉弁当等、新たなラインナップ4種含む全6種を販売いたします。

また、15個以上ご注文、もしくは20,000円以上のご注文の場合は配達サービス(配達対応エリア：酒々井町・成田市・八街市・富里市)のご利用が可能です。

「酒と二十四節気料理 きのえね omoya」の味を、ご自宅でのご慶事やご法事にお手軽にご利用いただければ幸甚でございます。



きのえね omoya の会席弁当 1,890円(税込)



きのえね omoya の会席二段弁当 並：2,322円(税込)



きのえね omoya の彩り弁当 3,726円(税込)



きのえね omoya すき焼き弁当 並：2,106円(税込)

専用予約サイト

<https://www.iinumahonke.co.jp/lp/omoya-bento>



### 『酒と二十四節気料理 きのえね omoya』について

代々飯沼家当主家族が住み継いできた築約300年の「母屋」を、日本酒と二十四節気料理が味わえる「きのえね omoya」へと改修。古い梁や建具と現代作家によるインテリアの融合、季節の移ろいを感じる庭園。名店「よし邑」の料理長を監修にむかえた旬の料理。そして、蔵元でしか味わえない特別な日本酒。ゆったりと配置された客席と、古民家の落ち着いた空間で、上質な時間をお楽しみいただけます。

\*きのえね omoya URL <https://www.iinumahonke.co.jp/lp/kinoene-omoya/>



### 株式会社 飯沼本家

代表銘柄は「甲子正宗」。

江戸元禄年間（1688年～1703年）創業、豊富な水源と閑静な森に囲まれた、酒造りに適した自然環境の中にあります。

「SAKE 文化創造企業」として、日本酒ファンの方はもちろん、これまでに日本酒に馴染みのなかったお客様にも受け入れられるような、美味しいと飲み方の提案目指して、日々活動しております。

\*株式会社 飯沼本家 URL <http://www.iinumahonke.co.jp/>



〈本件に関するお問い合わせ先〉



株式会社 飯沼本家

TEL 043-496-1111

（平日 9：00～16：00）

[ogura@iinumahonke.co.jp](mailto:ogura@iinumahonke.co.jp)