

薫の香り漂う「鰹のわら焼き」をはじめ豪快に与(4)段、43品目の料理を揃えた  
**「土佐おせち『いごっそう』」 予約販売スタート**  
 3房入りの「鰹のわら焼き」はおせち料理以外にもアレンジOK!

都内を中心に「わらやき屋」を運営する株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)は、高知名物の薫り高い「鰹のわら焼き」を目玉にした土佐おせち「いごっそう」の販売予約受付を10月16日(金)よりスタートいたします。

薫の炎で焼き上げた香り豊かな高知名物・かつおのたたき「鰹のわら焼き」をメインにおせち料理に欠かせない定番の料理はもちろん、米沢牛の甘露煮やローストポークなどの肉料理もふんだんに盛り込んだダイヤモンドダイニングのオリジナルおせち『いごっそう』。

「いごっそう」とは坂本龍馬に代表される高知県男性の県民性で「豪快で情に厚く頑固な骨のある男」の意味。その名のとおり、与(4)段のお重に全43品目が詰め込まれた豪快で贅沢な内容となっております。

《かつおの薫焼き付き 土佐おせち『いごっそう』》

【価格】 20,000円 (3~4人前、消費税・送料込)

【内容】 鰹のわら焼き(3房) +  
 筍の土佐煮、かつお蓮根巻など全43品目

【ご予約】 12月10日締切、12月28日~30日お届け

【ご注文】 こちらの特設サイトよりご注文いただけます

<http://www.diamond-dining.jp/event/osechi/>

※詰め合わせされた状態で冷凍にてお届けいたします。



かつおのわら焼き付  
**土佐おせち**  
 3~4人前 43品 豪華与段重  
 かつおのわら焼き付 土佐おせち与段重  
**いごっそう 20,000円**  
(消費税・送料込み)  
 ご予約締切:12月10日 お届け:12月28日~30日  
 詰め合わせされた状態で、冷凍にてお届け致します。  
 こちらの特設サイトよりご注文いただけます。  
<http://www.diamond-dining.jp/event/osechi/> 

高知県名物「鰹のわら焼き」とは…

高知を代表する郷土料理「鰹のたたき」は高知県では「わら焼き」が最高の調理法と言われます。

鰹の表面だけを巨大なわらの炎で一瞬にしてムラなく焼き上げるとともに、いぶすことによって燻製のような芳香をまとった鰹のたたきが出来上がります。

鰹のたたきは醤油と生姜で食べるのが一般的ですが、わら焼きには醤油を使わず、まずひと口目は塩だけで、ふた口目はわさびやんにくなどの薬味と一緒にわら焼きの風味を堪能して頂きます。

当社が運営する「わらやき屋」では出来立ての「わら焼きの鰹のたたき」をご提供しております。



<料理詳細（一例）>



**巻の重**

わら焼き鰹たたき  
(3房)



**参の重**

紅鮭西京焼  
蛸照焼】  
鮎甘露煮  
花餅 手まり  
黒糖ローストポーク  
ブリ照焼  
筍土佐煮  
信田巻  
梅麩甘露煮ほか



**式の重**

帆立酒盗和え  
白身錦糸巻  
出汁巻玉子  
焼海老  
牛肉時雨煮笹包み  
米沢牛甘露煮  
照焼帆立串  
一口鯨昆布巻  
数の子柚子風味ほか



**与の重**

若鶏八幡巻  
かつお蓮根巻  
伊予柑紅白なます  
いくら醤油漬  
手まり黄身寿司  
豚角煮  
渋皮栗甘露煮  
きんとん  
梅貝旨煮ほか

<漁師秘伝の「わら焼き鰹たたき」アレンジレシピ>

まずは入門編

**定番のポン酢**

※ポン酢はセットに含まれています。



1. 切ったカツオのたたきをお皿に並べる。
2. ねぎ、みょうが、にんにくを刻んでカツオの上にならぶ盛り。
3. ポン酢をかりけて召し上がれ。

女性に大人気

**醤油マヨネーズ**

※醤油とマヨネーズはセットに含まれておりません。



1. 器に醤油とマヨネーズをお好みの分量で入れる。
2. 適当に切ったカツオを入れて和える。
3. お好みで刻みのり、大葉の千切りをのせて召し上がれ。

がっつり系男子に

**漬け丼**

※漬けダレはセットに含まれています。



1. 適当に切ったカツオと漬け丼のタレを別皿に入れて冷蔵庫で10分程度寝かせる。
2. 丼にご飯を入れ、その上に刻みのり、カツオの漬け、ねぎ、みょうがの順に盛る。
3. お好みで残った漬け丼のタレをかりけて召し上がれ。

♪にさっぱり

**お茶漬け**

※塩ダレはセットに含まれています。



1. 器にご飯を入れ、カツオ、あらね、三つ葉、白ゴマ、海苔等をお好みで盛る。
2. 塩ダレ1に対しお湯約1.5で割ってご飯にかりけて召し上がれ。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 重田 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

HP <http://www.diamond-dining.com/>