

薫の香り漂う「鰹のわら焼き」をはじめ、高知の食を贅沢に盛り込んだおせち詰め合わせ
土佐おせち『いごっそう』 予約販売スタート
 今年は豪華な三段重「華」・「雅」の2種類をご用意！

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」の販売予約受付をスタート致しましたのでお知らせいたします。

《鰹のわら焼き付き 土佐おせち『いごっそう』》

フラッグシップブランド「わらやき屋」各店で提供する「鰹のわら焼き」、高知のブランド鯖の土佐清水さばを使用した絶品メ鯖、県で盛んに養殖されている鱒の照焼き、金目鯛の煮付けなどの美味しい高知を詰め込みました。

お重のまま解凍してお召し上がりいただける、お手軽なおせち詰め合わせセットです。今回は量、質のグレードを分けて**2種類ご用意**。ご要望に応じてお選びいただけます。

※「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。

【価格】	「雅」全49品 8寸三段重	28,900円
	「華」全37品 6.5寸三段重	18,900円

(上記すべて 税・送料込み)

【ご予約】12月14日(水) 15:00 締切

【お届け】12月29日・30日のいずれか

【ご注文】販売は楽天サイトよりご購入いただけます。

→ www.rakuten.co.jp/usaburo-onlineshop/



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に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「鰹のわら焼き」をご提供しております。



「雅」 (全 49 品) 8 寸三段重 — 限定 300 セット —

雅 8 寸三段重 [49 品] 限定 300 セット 28,900 円(税込)

冷凍 直送便 配送料込み

四万十鶏タレ焼 高知県産ブリ照焼き かつおワラ焼きたたき	四万十鶏塩焼 鮎甘露煮 清水サババサバ 金目鯛の煮付け
ロブスター バイ貝旨煮 あわび煮貝 米沢牛甘露煮 肉巻きチーズ かしくるみ 海老手まり黄身寿司 にしん昆布巻 たこ照焼 黒糖ローストポーク	椎茸旨煮 竹の子土佐煮 紅白なます いくら醤油漬 淡皮栗甘露煮 数の子柚子風味 焼海老 笹よもぎ餅 生ホタテ酒盗和え 他 23 品

※賞味期限 2017 年 1 月 7 日
※解凍後はお早めにお召し上り下さい。
※写真は盛りつけイメージです。

料理詳細 (一例)

鯉のわら焼きたたき / 土佐清水さばバサバ
金目鯛の煮付け / 四万十鶏 (塩・たれ焼)
高知県産ぶり照り焼き / 鮎甘露煮

ロブスター / 黒糖ローストポーク / 椎茸旨煮
海老手まり黄身寿司 / 笹よもぎ餅 / 紅白なます
数の子柚子風味 / いくら醤油漬 / 焼き海老
米沢牛甘露煮 / たこ照焼 / あわび旨煮
肉巻きチーズ / バイ貝旨煮 / 生ホタテ酒盗和え
淡皮栗甘露煮 / 竹の子土佐煮 / にしん昆布巻き
かしくるみ / 他 23 品

「華」 (全 37 品) 6.5 寸三段重 — 限定 800 セット —

華 6.5 寸三段重 [37 品] 限定 800 セット 18,900 円(税込)

冷凍 直送便 配送料込み

四万十鶏タレ焼 高知県産ブリ照焼き 清水サババサバ	四万十鶏塩焼 かつおワラ焼きたたき
数の子柚子風味 焼海老 米沢牛甘露煮 あわび煮貝 バイ貝旨煮 鮎甘露煮 淡皮栗甘露煮 にしん昆布巻	いくら醤油漬 かつお通眼巻 たこ照焼 肉巻きチーズ 生ホタテ酒盗和え イカ黄金焼 竹の子土佐煮 他 17 品

※賞味期限 2017 年 1 月 7 日
※解凍後はお早めにお召し上り下さい。
※写真はイメージです。

料理詳細 (一例)

鯉のわら焼きたたき / 四万十鶏 (塩・たれ焼)
高知県産ぶり照り焼き / 土佐清水さばバサバ

数の子柚子風味 / いくら醤油漬 / 焼き海老
鯉運根巻き / 米沢牛甘露煮 / たこ照焼
あわび旨煮 / 肉巻きチーズ / バイ貝旨煮
生ホタテ酒盗和え / 鮎甘露煮 / いか黄金焼き
淡皮栗甘露煮 / 竹の子土佐煮 / にしん昆布巻き
他 17 品

また同サイトでおせちと共に、土佐日本酒セット、うにいくらセット、

ベルサイユの豚ブランド等の店舗で提供中の「氷温熟成肉」セットなど、年末お役立ち商品も販売しております。



【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 企業広報 江角

TEL 03-6858-6074 FAX 03-6858-6077 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com

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