

【品数豊富 13品】 数量限定「オリジンおせち一段重」税込 6,372円！

伝統的な「オリジンおせち二段重」、洋風に仕立てた「オリジンおせち三段重」もごございます。

弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」、中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」を展開しているイオングループのオリジン東秀株式会社（本社：東京都調布市/代表：沢村 弘也）は、2023年10月1日(日)より、「オリジンおせち」のご予約受付を開始いたします。



【オンライン注文はこちら】

- ・Yahoo!ショッピング <https://store.shopping.yahoo.co.jp/origin-onlinestore/suspend.html>
- ・楽天市場 <https://www.rakuten.co.jp/origin-onlinestore/>

2023年10月1日(日)よりご予約受付を開始いたします。

オリジンの定番のおせちは「盛り付け済」。お正月にそのまま食卓にお出して召し上がれ、毎年、贈り物としても大変よろこばれています。今年は、一段重・二段重・三段重をご用意しました。※

お正月は、ご家族、ご親戚、ご友人とご一緒におうちでゆっくりオリジンのおせち料理をお楽しみください。

おせちのご予約方法は、オンラインストア・店舗・おせち専用ダイヤルの3通りです。

※各種おせちは、予定数に達し次第、ご予約を終了いたします。

※宅配でお届けの場合は、特典として全国配送料を当社で負担いたします。※ご予約期間：12月12日(火)まで

※店舗でお受け取りの場合は、おせちお渡しの際に優待券をプレゼントいたします。※ご予約期間：12月17日(日)まで

※一段重・二段重は『チルドおせち』です。お受け取り後は「冷蔵庫」で保管してください。

※三段重は『冷凍おせち』です。お受け取り後は「冷凍庫」で保管し、同封されている『お召上がり方・解凍方法』をご確認ください。また、店舗でのご注文およびお受け取りはできません。

※一部地域には配送できませんので、ご了承ください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報グループ 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

商品概要

■オリジンおせち一段重【チルドおせち】

本体価格 5,900 円（税込価格 6,372 円）

数量限定

冷蔵



オリジンおせち 一段重

本体価格 **5,900円** (税込価格 **6,372円**)

1〜2名様分 サイズ:約縦18.3×横24.3×高さ3.9cm

お品書き

オリジンおせち 一段重

ごま団子

にしんの昆布巻き

赤魚の南蛮漬け

合鴨の三色野菜巻き

銀鮭の西京焼き

栗きんとん

お煮しめ

(こんにゃく・筍・れんこん・花形人参
里芋・どんこ・寿高野豆腐・ふき)

祝い海老

田作り

紅白なます

紅白かまぼこ

伊達巻き

黒豆煮

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

■ オリジンおせち二段重【チルドおせち】

本体価格 13,900 円（税込価格 15,012 円）

数量限定 冷蔵



オリジンおせち **二段重**

本体価格 **13,900円** (税込価格 15,012円)

2~3名様分 一段サイズ: 約縦18.3×横18.3×高さ3.9cm

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報グループ 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

お品書き
オリジンおせち **二段重**

一の重

栗きんとん
味付数の子
たらこの旨煮
紅白なます
（北海道産いくらの醤油漬け添え）
豚の角煮
黒豆煮
（北海道産黒豆使用）
伊達巻き
紅白かまぼこ
祝い海老
くらげの中華和え
にしんの昆布巻き

二の重

若桃の甘煮
あんずの白ワイン煮
てまり餅
ばい貝の和風煮
合鴨の三色野菜巻き
お煮しめ
（筍・れんこん・どんこ
花形人参・寿高野豆腐）
田作り
サーモンの西京焼き
北海道産帆立の照り焼き

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

■ オリジンおせち三段重【冷凍おせち】

本体価格 10,000 円（税込価格 10,800 円）

※オリジンオンラインストアおよびおせち専用フリーダイヤルでのみご注文いただけます。

数量限定

冷凍

配送料当社負担



オリジンおせち **三段重**

本体価格 **10,000円** (税込価格 **10,800円**)

2〜3名様分 一段サイズ：約縦12.5×横18.4×高さ3.9cm

※店舗でのご注文・お受け取りはできません。

※解凍してお召し上がりいただく商品です。解凍方法は同封する「お召し上がり方・解凍方法」をご覧ください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報グループ 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

お品書き
オリジンおせち **三段重**

一の重

若鶏の醤油チーズ焼き
黒糖ローストポーク
杏子の甘煮
鶏肉団子
ベーコンチーズドック
克蘭ベリーポーク
ブロッコリーのバジル香味

サーモントラウトの香草焼き
金柑のワイン煮
海老の香草オイル漬け
レモンのシロップ漬け
いかの白焼き
いかのうに焼き
たこのバジルソース和え

二の重

スイートポテト
渋皮栗甘露煮
牛肉のトマトワイン煮
真鯛のうにポテト焼き
黒豆のワイン煮
サーモンとキャロットのテリーヌ
海老とブロッコリーのテリーヌ

胡麻ポテ
カニ爪のオーロラソース
カニ爪のマヨネーズソース
生ハム
数の子とブロッコリー寄せの
マヨソース和え

三の重

カスタード風味水まんじゅう
シヨコラテリーヌ
メープルくるみ
紅茶鴨の山椒風味
キャロットラペ
海老のうにクリーム焼き
フルーツテリーヌ

若桃の甘露煮
オニオンマリネ
雪掛けローズスモークサーモン
鶏新丈とチーズソースの二色寄せ
金柑のパイ包み
ブロッコリーのバジル香味

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

販売概要

予約開始日：2023年10月1日(日)より

■オリジンオンラインストア

- ・Yahoo!ショッピング <https://store.shopping.yahoo.co.jp/origin-onlinestore/suspend.html>
- ・楽天市場 <https://www.rakuten.co.jp/origin-onlinestore/>

■店舗(店舗検索サイトへリンク) <https://shop.toshu.co.jp/toshu/>

※各店舗の営業時間をご確認ください。

■おせち専用フリーダイヤル 0120-39-1540

※受付時間 9:00～18:00

弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」について



「オリジン弁当」は、1994年に、自分で自由に選べる量り売りのお惣菜がある新しいお弁当屋として誕生しました。店内調理にこだわり、毎日お店で心を込めて作っています。

「キッチンオリジン」は、2014年2月、東京都の池袋に誕生しました。商品の品揃えはオリジン弁当と同じのまま、女性のお客さまが親しみやすい落ち着いた店舗デザインへ一新。一部店舗には、イートインコーナーを設置しました。イートインコーナーでは、サクッと食事をする事ができ、ライフスタイルに合わせて利用できる使い勝手の良いお店です。

キッチンオリジン・オリジン弁当は、40種類を超えるお弁当を、直前調理で仕上げるオーダー弁当や、出来立てを店内に陳列する作り置き弁当として提供しています。お惣菜とサラダは、手に取りやすいよう適量に取り分け、パック詰めにして販売しています。

ボリュームのあるお弁当、小さめのお弁当、少し大きめのおにぎりや、野菜をたくさん使ったお惣菜・サラダなど、毎日が楽しくなるラインナップです。いつものお食事や、なにか一品加えたいという時にも、ぜひ、キッチンオリジン・オリジン弁当をご利用ください。

中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」について



「れんげ食堂 Toshu」の名前には、「れんげ」から広がる美味しい食事で日常を幸せにしたいというおmoiが込められています。和食に対する「箸」のように、中華料理には「れんげ」が欠かせません。

植物の「れんげ」の花言葉は「幸せ」。「れんげ食堂 Toshu」では、中華東秀で人気の定番料理メニューに加え、れんげ食堂ならではのセットメニューやお酒、また、テイクアウトメニューもご用意しています。自宅や職場とは違った心地の良い第3の場所「The 3rd Place」として、おひとり、おひとりで、仲間で、ご家族で、気軽に楽しんでいただける中華レストランです。

「中華東秀」は、ラーメン、餃子、炒飯の定番料理をはじめ、ホイコーロや中華丼、麻婆豆腐などをリーズナブルな価格で提供しています。毎日食べても飽きない、やさしい味を大切にし、野菜を多く摂ることのできるメニューも充実しています。中でも素材やタレにこだわって製造した餃子は、テイクアウトでも人気のメニューです。お子さま用のメニューもご用意し、家族連れのお客さまにも、より気軽にご利用いただけます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報グループ 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

「オリジン」への創業の思い

創業者は常々「毎日食べても飽きないものを作ろう」と語っていました。地域に根ざし「家庭の台所代行業」として、日々の食生活の一端を担い、お客さまの健康に寄与したい、そんな思いから事業がスタートしました。

お母さんが家族のことを思って作る料理と同じように、安心して安全な商品提供を第一に考え、素材の味が楽しめるように取り組んでいます。だから、今でもオリジンでは毎朝、店内で調理を行い、鮮度を大切にしています。

これからも、弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」は、お客さまのために心を込めて調理をし、商品を提供してまいります。

「東秀」への創業の思い

創業者は、1966年、東京都世田谷区に「誰もが気軽に立ち寄れる中華の定食屋」として中華東秀を創業しました。

これからも、中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」は、ご来店いただくお客さまのために心を込めて調理し、提供することに努めてまいります。

オリジン東秀株式会社について

【会社概要】

社名：オリジン東秀株式会社

本社所在地：東京都調布市調布ヶ丘 1-18-1 KDX 調布ビル 5F

代表者：代表取締役社長 沢村弘也

事業内容：弁当、惣菜販売を主体事業とするオリジン事業（「キッチンオリジン」「オリジン弁当」「オリジンデリカ」https://www.toshu.co.jp/kitchen_origin/index.html）、飲食業を主体事業とする外食事業（「れんげ食堂 Toshu」https://www.toshu.co.jp/renge_toshu/index.html）の店舗を運営。また、イオングループデリカ部門にオリジン商品を融合させるデリカ融合事業を展開。

設立：1966年（昭和41年）9月

公式サイト：<https://www.toshu.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社

広報グループ 堀川

TEL：080-9382-0019（直通）

FAX：0120-090-870

E-mail：pr@toshu.co.jp

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報グループ 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp