

創業 90 周年の感謝の気持ちを形に。 90 周年記念事業、第 2 期が 4 月 1 日よりスタート！

～今期から、国内ホテル・旅館ペア宿泊券が当たるプレゼントキャンペーンが始まります～

成城石井は、2017 年で創業 90 周年を迎えました。そこで、これまで成城石井を支えてくださった全てのお客様への感謝の気持ちを込めて、1 月より記念事業第 1 期を実施。これに引き続き、4 月 1 日(土)より第 2 期をスタートさせます。

今期の記念限定商品では日本の素材の味わいを活かした「和」のパウンドケーキセットや、具だくさんの海鮮キムチなど、選りすぐりの逸品が登場。そして、注目のプレゼントキャンペーンがいよいよ始まります。3 期間総計で 1500 名のお客様においしくて、こだわった、今だけの素敵なプレゼントをお届け。特賞は、成城石井からの心ばかりのおもてなしをお付けした国内ホテル・旅館ペア宿泊券。この機会にぜひご応募ください。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は 2017 年 2 月に、創業 90 周年を迎えました。そこで 2017 年を「90 周年記念事業推進 Year」と位置づけ、年間を通じた記念事業を展開。4 月 1 日(土)より記念事業第 2 期をスタートさせます。

■創業 90 周年記念事業、第 2 期がスタート



2017 年で創業 90 周年となる成城石井は、本年を 4 つの期(第 1 期 1 月 27 日～3 月、第 2 期 4 月～5 月、第 3 期 6 月～8 月、第 4 期 9 月～12 月)に分け、「感謝」「原点回帰」「未来」という 3 つのキーワードに基づいたさまざまな記念事業を展開しております。

成城石井がこれまで培ってきたノウハウやホスピタリティを結集して全てのお客様への感謝の気持ちを形にした、特別な商品やキャンペーンを引き続きお楽しみください。

■特別な“おいしさ”が味わえる、90 周年記念限定商品

「SEIJOISHII 90th Anniversary 90 Selections」と銘打ち、「90 周年」にちなんだ、全 90 種類に及ぶ特別な商品を 4 期に分けて発売。第 2 期では、下記一例のほか、「宮崎牛サーロインステーキ」「静岡県産 クラウンメロン」「海鮮グルメ詰め合わせ」「成城石井 金箔 烏骨鶏 五三焼カステラ」が登場します。販売期間は 5 月 31 日(水)まで、各商品なくなり次第の終了となります。受付は成城石井各店*、またはオンラインショップ(<https://www.seijoishii.com/>)にて承ります。*一部受注できない店舗もございます

【第 2 期特別限定受注商品の一例】

・成城石井自家製 「和」の 2 種パウンドケーキセット (2 本入/ 税抜 5,000 円 限定 150 セット)

丹波栗と 2 種丹波豆と宇治抹茶のパウンドケーキ …



「丹波栗」「丹波黒豆」「京白丹波」「和三盆糖」「宇治抹茶」といった国内きっての素材を贅沢に使い、濃厚な抹茶の風味が凝縮した「和」のパウンドケーキです。例えば丹波黒豆は古くから丹波地方で栽培され、幕府や宮中に献上された、煮豆用大豆の最高級品。粒の大きさは世界トップクラスで、ころころと丸くしっかりした厚みがあります。また丹波栗は、大粒で、やわらかく、甘みや香りに優れ、日本最大級で最高の風味の栗と言われています。

「和風のブランデーケーキ」というコンセプトのもと、焼き上げたばかりのケーキに宇治抹茶とブランデーで作ったシロップを刷毛を使って丁寧に染み込ませていくことで、よりしっとりとした食感に仕上げられています。

熊本県産河内晩柑のパウンドケーキ …



熊本県産河内晩柑のオレンジ色とピスタチオの緑、ホワイトチョコの白が目にも華やかな「和」のフルーツパウンドケーキ。伝統的なパウンドケーキのレシピをベースに、希少な和三盆糖とアカシア蜂蜜を使い、バター、小麦粉、卵をほぼ同じ量を使って焼き上げます。そうすることで、優しい甘さとともにバターの豊かな香りが引き立ち、よりしっとりとした食感に。

河内晩柑のピールは上品な苦味と酸味を持ち、柑橘特有の爽やかな香りが特長です。そのおいしさを存分にお楽しみいただけるよう、生地に混ぜ込むピールには食感の異なる「アツシェ(みじん切り)」と「薄切り」を使い、更にトッピングの“河内晩柑とホワイトチョコのオレンジゼット”には「スティック」状のものを使用しました。食べるほどに河内晩柑の心地よい香りが広がります。

・成城石井 プレミアムポッサムキムチ (700g/ 税抜 3,990 円 限定 450 個)

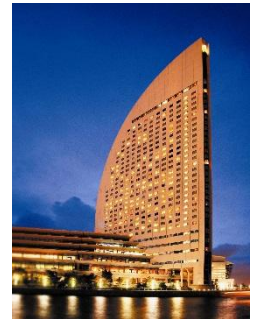


本場・韓国では新年やお祝いの席で振る舞われる特別なキムチです。本商品は、当社が季節限定で発売するポッサムキムチの具材(タコ、イカ、貝柱、イタヤ貝)に加え、フカヒレ、えび、スモークサーモン、数の子といった海の幸がたっぷり。これらを韓国英陽(コンヤン)産の唐辛子と沖縄の塩シママースを使用した特製薬念(ヤンニャム)に漬け込み、塩漬けの白菜で包みました。酸味が少なく辛味を抑えた日本人好みの味わいで、魚介の旨みが染み込んだ白菜は格別のおいしさ。魚介のプリッとした食感と、白菜やリンゴのシャキシャキとした食感がリズム良く、一つまたひとつと箸が進みます。

「ポッサム」とは韓国語で“包む”という意味。贅沢に入れた海の幸と一緒に、創業 90 周年のお客様への感謝の気持ちを包み込みました。

■国内ホテル・旅館ペア宿泊券が当たる、プレゼントキャンペーンがスタート

今期から全 3 回にわたり、総計で 1500 名様に国内ホテル・旅館ペア宿泊券や 90 周年を記念した商品などが当たる「プレゼントキャンペーン」を実施。初回の応募期間は 2017 年 4 月 1 日～5 月 31 日。合計 9,000 円(税込)以上をお買い上げのレシートを専用の応募封筒に貼り、必要事項を記載の上ポストに投函すればご応募いただくことができます。10 組 20 名様にのみ当たる特賞は、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルやウェスティンホテル大阪など、5 つのホテルから選べる 1 泊 2 日のペア宿泊券。成城石井からの感謝の気持ちとして、心ばかりのおもてなしも付けしました。詳細は店頭リーフレットをご覧ください。



宿泊施設イメージ
(ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル)