夏の新しい食文化！「夏おせち」全国発売！

創業４０年以上、年末には毎年５万食以上のおせち料理を販売する「料理の本陣」が夏用のおせち料理「夏おせち」を期間限定で発売。
もちろん本陣のおせちは全て「生」！冷凍ではございません！おせちは冬でも夏でも鮮度が命！
本陣では長年の仕出料理業で培った調理技術と高い品質管理技術により、年末のおせち同様に真夏でも「生」状態でお届けすることを可能にしました。
勿論年末のおせちと同じく出荷直前に製造しますので、冷凍のように事前の作り置きは一切致しません。
新鮮なまま冷蔵便で全国へお届け！新しい夏の食文化としてお盆の会合やおもてなしに！

★★「夏おせち」ってお正月のおせちとどう違うの？★★

おせち料理は本来「節句・節日」にいただく料理と言われておりお正月の為だけの料理ではございません。
おせちは元々冷たい料理です。寒い冬に震えながらおせち料理を食べるよりも、暑い夏に冷たいおせち料理を食べる方が何倍もおせち本来の美味しさを味わう事ができるのではないでしょうか？
本陣ではおせちこそ夏向きの料理と考え、おせち本来のイメージを損なわずに夏ならではの食材を加えて独自にアレンジすることで「夏おせち」と名付けました。
「本陣」以外では夏におせち料理は食べられません！

★★夏おせちの特徴・夏ならではの食材は？★★

夏の食材として目を付けたのは「うなぎ・ワタリガニ・タコ・アユ・若桃・トウガン・パプリカ」です。
特にうなぎは夏おせちならではの食材で、夏のスタミナ補充には欠かせない食材です。アユを昆布で巻いた夏用の昆布巻きにも注目！
ご家庭でも馴染み深いお正月のおせち料理の定番食材といえる「エビ・伊達巻・数の子」を入れることでしっかりと「おせち料理」であることをアピールします。

★★魅力は他にも満載！豪華３大特典付き！★★

特典その①：自社製造で大人気の肉巻おにぎりを６個プレゼント！単にオマケではなく、拘りのタレともち米をブレンドして製造した立派な「料理」であり豚＆牛を各3個御用意。夏おせちのお供に是非！お子様もきっと喜ぶことでしょう。

特典その②：全国送料無料でお届け！北海道から沖縄まで全国に「夏おせち」を送料無料でお届けします！

特典その③：「年末の生おせち料理割引クーポン1000円分」付！弊社自慢の「生おせち」を是非とも年末にも手軽にご利用いただき、皆様の一年のスタートを料理で御手伝いさせていただきたく思っております。

受付期間7月1日 ~8月5日 （弊社ＨＰよりオーダー受付） 価格：15,000円（全国送料無料）
商品お届け日：8月13日 届け（消費期限14日迄）、もしくは8月14日 届け（消費期限15日迄）

株式会社 本陣 〒675-2324 兵庫県加西市北条町東南241-1
電話： 0790-42-1137 FAX： 0790-43-0009 URL：http://www.honjin.ne.jp/
（ネット営業企画課 担当：朝比奈雅文 mail： asahina@honjin.ne.jp ）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com