

# NEWS RELEASE



2006年11月17日  
株式会社ぐるなび  
(ヘラクレス:2440)

## 「ぐるなび印第3弾」 「美し国」の三重県の料理人との共同開発 「もう食べられない」と思った、あの幻のおせちが ぐるなびとの共同企画でついに復活 「ぐるなび印おせち」を食市場で限定販売！

<http://shop.gnavi.co.jp/>



「食」のトータルサイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(以下、ぐるなび)は、ぐるなびのオリジナルブランド「ぐるなび印」の第3弾(下記で説明)として、「三重県の凄腕料理人」と「ぐるなび」の共同開発による「ぐるなび印おせち」を2006年11月17日(金)～同年12月25日(月)の期間のみ、数量限定で販売します。

「三重県」は古代から「美し国」と呼ばれており、海に近い海幸が豊富です。また、「伊勢海老」「松阪牛」「的矢かき」は、「三重ブランド」として日本全国に流通しているほどです。また、伊勢志摩は、万葉集を編集し伊勢の国司を務めた大伴家持が詠んだ歌の中で「御食つ国(みけつくに)」と言われていました。「御食つ国」とは、天皇家に献上するための食がある国という意味があり、それだけ上質な食材が三重でとれます。このように、**三重県は歴史も深く、食材の宝庫であることからぐるなびは、三重の貴重で新鮮な食材を使って三重県の食材が堪能できる「ぐるなび印おせち」を凄腕シェフと共同企画し販売する運びとなりました。**

明治20年創業以来の歴史がある「海月」のおせち、『伊勢志摩 冬の三大味覚おせち』と伊勢志摩国立公園内の自然派リゾート「合歓の郷」総料理長であり三重県の現役料理人で唯一フランス料理アカデミー会員でもある山崎氏が監修し手作りした『伊勢志摩 とれたて三段重』、どちらも限定50台です。ぜひ、この機会にお試しください！！

## 「ぐるなび印」で限定販売！！ 三重県との共同企画「ぐるなび印おせち」

### ◆創業明治20年の老舗「海月」が誇る伝統を貫いたおせち◆

商品名:伊勢志摩 冬の三大味覚おせち  
価格:¥20,800(送料別) 配送方法:冷蔵  
容量:3人前(1段)

**50台限定販売**

<http://shop.gnavi.co.jp/Mall2/635/106698.html>

伊勢海老艶焼き  
今井板長特製ふぐの唐揚げ  
今井板長特製牡蠣しぐれ煮  
真珠貝の貝柱とういの厚焼き・アラメ巻き  
金柑・百合根金団・田作り・数の子  
ちさと・鯛粕漬



誰もが憧れる伊勢志摩産の「伊勢海老」に伊勢志摩の名産品「ふぐ」、「かき」が加わった冬の三大味覚と、知る人ぞ知る貴重な地元食材の数々を詰め込んだ、まさに「宝箱」の名にふさわしいおせち。  
実はこのおせち、2年前に販売したところオーダーが殺到、製造が間に合わず販売を中止しなければならませんでした。

◆伊勢志摩国立公園内の自然派リゾート合歓の郷「和洋折衷おせち」◆

商品名:伊勢志摩 とれたて三段重  
価格:¥32,000(送料別) 配送方法:冷蔵  
容量:4~5人前(3段)  
**50台限定販売**

<http://shop.gnavi.co.jp/Mall2/635/106699.html>



【壺の段】

**活伊勢海老祝盛り**

こだわり数の子亀甲漬け  
丹波産黒豆蜜煮  
田作り  
伊達巻  
蛸黄金和え  
祝い袋  
栴栗きんとん(丹波産栗使用)  
紅蒲鉾  
太刀魚八幡巻き  
胡桃の土佐和え

【貳の段】

**ローストビーフ**

車海老マリネ  
生ハムとパスタ  
スモークサーモン  
**真鯛燻製**  
ホタテ貝グリル  
自家製蟹クロケット  
烏賊のソテー  
ロースハムステーキ

【参の段】

**尾鷲産特製唐墨**

車海老長寿焼  
**姫さざえ当座煮**  
伊勢海老手毬進上  
**青梅シロップ煮**  
柔らか牛舌  
海老の生姜風味  
里芋黄身衣揚げ  
ねじり蒟蒻  
竹の子旨煮

三重県の現役シェフで唯一のフランス料理アカデミー会員の山崎総料理長がプロデュースした和洋折衷のおせち。志摩でとれる新鮮な食材を吟味し、ひとつひとつの味を大切に盛り込みました。一段と三段の重は和風、二段の重は洋風といった和洋折衷のおせちです。

◆◆ぐるなび印◆◆

2006年3月8日、「シェフの味をご家庭で。」をコンセプトとして誕生したぐるなびの新ブランド。「ぐるなび印」は21世紀の食生活を豊かにするためにぐるなびが提案する、オリジナル中食生活の新ブランドです。  
第1弾として、「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」上位入賞作品の味を商品化、「ぐるなび印」の商品として販売をスタートしました。その後、2006年7月には、「ウエスティンホテル東京」と「極上パウンドケーキ」を共同開発し、販売するなどの実績があります。

シェフの味をご家庭で。

**ぐるなび**



ぐるなび印とは : <http://more.gnavi.co.jp/report/21index.html>

【本件リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ぐるなび 広報担当:若林、田中、田嶋

TEL:03-3215-8818(代表)