

**広島随一の料亭「三瀧荘」による
「サンフレッチェ広島おせち」を全国発売
チームカラーの紫の重箱！裏には監督直筆の熱いメッセージ入り**

ウェディングプロデュース・レストラン運営の㈱ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)はJリーグ1部のサンフレッチェ広島とのコラボレーションし、チームカラーの紫の重箱が斬新な「サンフレッチェ広島おせち」(税込26,250円)を販売します。おせち料理を作るのは当社運営の広島市の料亭兼婚礼施設「三瀧荘(みたきそう)」です。

2013年10月1日(火)から専用メールアドレス(sanfreccce-osechi@novarese.co.jp)にて全国からの予約受付を開始します。

本企画は、三瀧荘が同チームのパートナー契約をしているご縁がきっかけで始まりました。

二段の重箱はチームカラーである紫にし、蓋の表にチームのロゴをあしらひ、裏には監督直筆の熱いメッセージを印字した、サンフレッチェ広島一色のおせちです。

容器はプラスチック製のため、運動会等のお弁当箱として再利用できる、ファン垂涎の品です。



料理を手掛けるのは、日本屈指の創作和食料理店「中村孝明」にて取締役総料理長を務めた、当料亭の料理長、鈴木一生(すずきかずお)です。確かな和食の技術に加え、“芸術美”と評される美しい盛り付けも特徴で今回、鮑など豪華食材で作る36種の料理で重箱を彩豊かに飾ります。

価格は税込26,250円(送料・代引き手数料無料)で、販売の予約は2013年10月1日(火)から12月24日(火)まで専用メールアドレス(sanfreccce-osechi@novarese.co.jp)で受け付けます。

おせちのお届け日は12月31日(火)のみで時間指定はできません。

予約方法の詳細はサンフレッチェ広島のホームページ及び三瀧荘のホームページに掲載される特設サイト(<http://www.novarese.co.jp/sanfreccce-osechi/>)でご確認いただけます。

「サンフレッチェ広島おせち」予約方法について

予約手順 (電話予約 は不可)	1.下記必要事項を明記いただき「 sanfreccce-osechi@novarese.co.jp 」までメールをご送信ください。 [1].申込者名、[2].申込者ご住所、[3].申込者電話番号、[4].申込回数、 [5].お届け先名、[6].お届け先住所、[7].お届け先電話番号 (申込者名とお届け先名が同じである場合は、[5]、[6]、[7]の記載は不要) 2.予約受理に関するメールを差し上げ予約完了 (商品は代引き) ※10/15(火)からは特設サイト上でも必要事項を明記いただき、お申込み可能
お問い合わせ先	TEL:082-537-0220 (三瀧荘)

おせちの料理について

壺の重	からすみ、紅白膾、黒豆、ちょろぎ、イクラ醤油漬け、つくばね、栗金団、中華海月、紅白蒲鉾、棒鱈、数の子白醤油漬け、伊達巻き、叩き牛蒡、合鴨燻製、金柑、田作り
式の重	鶏胡桃松風、京芋昆布巻き、鯨昆布巻き、鮭味噌漬け、鱈味噌漬け、鰯味噌漬け、はじかみ、車海老芝煮、網笠柚子、鰻八幡巻き、穴子八幡巻き、ローストビーフ、鮑柔らか煮、筍、椎茸甘露煮、有平蒟蒻、カジキ角煮、梅人参、結び落、慈姑

「三瀧荘」について

「三瀧荘」はそもそも、戦火の焼失を免れた昭和初期の和洋折衷の豪邸を 1946 年に料亭旅館として開業したのが始まりです。

2800 m²の広大な敷地に、延べ約 2000 m²の木造 2 階建ての建造物が立ち、歴史ある庭を見渡せる日本間は、くぎを使わない木組みで、網代天井や昔ながらの電灯が下がる廊下など、その静かなたたずまいは、日本の美しさと品格を兼ね備えた広島市内随一の料亭でした。



往時の三瀧荘

各国の要人も宿泊するほか、囲碁や将棋の名勝負の舞台としても知られ、1996 年には羽生善治九段が年度内七冠をここで達成しました。

05 年 11 月末に旅館部門を、06 年 1 月末に料理部門を停止し、その 60 年の歴史に幕を閉じた後、09 年 10 月から当社が敷地を借り受け料亭兼婚礼施設「三瀧荘」として再生しています。



通常の豪華おせち料理 2 種も販売

ノバレーゼでは昨年初めて販売し好評だった、通常の三瀧荘のおせちも販売します。今年はお客さまのご要望に応え 2 種に増やします。40 種類の料理を詰めた「寿(ことほぎ)」(4~5 人用、税込 3 万円)と、34 種類の料理を詰めた「慶(よろこび)」(2~3 人用、税込 2 万 2 千円)で、いずれも二段重です。事前予約はホームページ (<http://www.novarese.co.jp/osechi/>)



で 2013 年 9 月 1 日(日)から受け付け中で、商品のお届け日は 12 月 31 日(火)、時間指定はできません。見た目に豪華な料理を金色のお重がより華やかにし、新年を祝うにふさわしいおせちです。

※価格は送料・代引き手数料込みです

