

NEWS LETTER

報道関係各位

2014年8月5日
株式会社ディノス・セシール縁起物の「鶴」「亀」をかたどった『天然とらふぐ』、選べる『花と老舗菓子のセット』など
ディノスオンラインショップで、
「敬老の日」に贈る、“食”と“花”の特集ページをオープン

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」において、「敬老の日」の贈り物として、健康と長寿を祈願し「鶴」「亀」をかたどった『天然のとらふぐ』等の高級食品をはじめ、お酒や和菓子、花とスイーツのセットなど、食と花を中心とした多彩なアイテムをラインナップした特集ページを、ディノスオンラインショップ (<http://www.dinos.co.jp/>) で、2014年8月5日（火）にオープンします。

【長寿や健康を祈願した、「鶴」と「亀」にちなんだ贈り物】

鶴・亀ふぐ刺しセット（品番N438-81）税抜：100,000円

玄界灘・外海で、はえ縄漁法により獲った天然の「とらふぐ」を刺身にして、長寿と健康を祝う鶴と亀に見立てて皿盛りし、そのままの形でお届けする豪華な逸品。

このエリアで漁獲されるふぐは、速い潮の中を泳ぐために身がしまっており、歯ごたえを存分に楽しんでいただけます。

素材に加えて、盛り皿にもこだわり、鶴には有田焼（青磁皿）を、亀には海をイメージした沖縄の琉球皿を使用しています。

■内容量/鶴盛り(ふぐ刺し 250g)、亀盛り(ふぐ刺し 250g・皮刺し 40g)、ポン酢 300mlx2 本、とらふぐ皮 70gx2、もみじおろし 10gx10 袋、小ねぎ(安岡ネギ)2 カップ、柑橘類(だいだい)2 個 ■製造加工/日本

**越後鶴亀 大吟醸 斗瓶用い(品番N438-83) 税抜：3,500円**

高級日本酒にのみに用いられる「斗瓶取り」（とびんどり）」という方式でゆっくりと熟成させた、繊細さと上品さを感じさせる大吟醸酒。華やかな香りがあり、穏やかな酸味と伸びのある旨味が特徴です。

蔵元「越後鶴亀」は、明治23年（1890年）に初代・上原武七により創業。武七は、幕末から明治にかけての大きな時代のうねりを敏感に感じ取りつつ、人々に喜ばれる美味しい酒造りを目指し、銘についても“わかりやすく、おめでたいものを”という意図から、「鶴亀」という名を冠しました。

2009年「モンドセレクション」最高金賞、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」2011年最高金賞、同2012年・2013年金賞と数々の賞を受賞し、国内外から高い評価を受けている酒蔵です。

■内容量/720ml(木箱入り) ■原材料/米(山田錦・兵庫県産) ■精米歩合/40%
■日本酒度/+20 ■酸度/1.1 ■アルコール度数/15度以上 16度未満
■製造加工/日本(新潟県)



NEWS LETTER

【老舗有名店によるこだわりのスイーツや、縁起もののワイン】

原寿園 出雲大社献納茶・金平糖セット(品番 N438-76) 税抜：3,300 円

創業明治44年の老舗茶舗「原寿園」が出雲大社に献納している銘茶と、素材を生かした金平糖の詰め合わせ。

1953年(昭和28年)の出雲大社昭和正遷宮以来、半世紀以上毎年出雲大社大祭りに献納させていただいている銘茶です。献納茶のご執筆は、八十三代出雲大社宮司千家尊祀様より賜りました。毎年新茶の時期に店主自ら各産地へ足を運び、その年の最高のお茶を吟味し、大祭りに合わせて新茶を作り上げます。

セットの金平糖は島根県産の素材を生かしながら、金平糖職人が約3週間かけて手作りで仕上げた、着色料・香料不使用の金平糖です。

- 内容量/出雲大社献納茶 80g、生姜金平糖 40g×2、柚子金平糖 40g×2
- 原材料/(出雲大社献納茶)緑茶(生姜金平糖)砂糖、生姜(柚子金平糖)砂糖、柚子 ■製造加工/日本

**芳冶軒 焼き栗、深蒸し羊羹詰合わせ(品番 N438-73) 税抜：3,300 円**

京都・山科の地で80年の歴史を持つ「芳冶軒」の秋冬限定の栗和菓子の詰め合わせ。

【焼き栗】丁寧に裏ごした栗の風味をそのままに、白こし餡と煉り合わせ、ほんのり焼き目を付けて仕上げました。国産栗使用。

【深蒸し羊羹】国産渋皮栗を使った上品な栗蒸し羊羹。なめらかさ、口どけのよさにこだわり、柔らかい食感に仕上げました。餡の小豆のつぶつぶ感と、ゴロゴロとした栗がアクセントになっています。

- 内容量/焼き栗 8個(1個約15g)、和栗の深蒸し羊羹 250g×1個
- 原材料/(焼き栗)栗、白餡、砂糖、水飴、加糖練乳、卵、(和栗の深蒸し羊羹)小豆、砂糖、栗、小麦粉、水飴、葛、食塩
- 製造加工/日本

**芽吹き屋 塩大福(品番 N438-72) 税抜：4,000 円**

岩手県老舗製粉会社による和菓子ブランド「芽吹き屋」が生み出す、すっきり塩味の塩大福。餅生地には自社製粉した国産もち米を使い、しっかりとした粘りとコシが特長です。さらに、地元岩手県産の黒平豆の存在感も際立っています。



- 内容量/1920g(24個入) ■原材料/もち米、砂糖、小豆、黒豆(大豆:遺伝子組み換えでない)、還元水あめ、食塩、大麦粉、やまいも粉、とり粉(ばれいしよでん粉) ■製造加工/日本

フェリスタス金箔入りスパークリングワイン2本セット**(品番 N438-87) 税抜：4,600 円**

“フェリスタス”とはラテン語で「幸福」を意味する言葉。22カラットの金箔入りで、華やかな祝い事など、晴れの場にお勧めのプレミアムなスパークリングワインです。ミュラートゥールガウ、リースリングなど、人気のぶどう品種を使い、やや辛口ながら飲みごたえのある果実味を楽しめます。

- 内容量/750ml×2本 ■原材料/ぶどう、酸化防止剤(亜硫酸塩) ■種類/白(スパークリングワイン) ■タイプ/やや辛口 ■ぶどう品種/ミュラートゥールガウ、リースリング、シルヴァーナ ■アルコール度数/11% ■原産国/ドイツ(モーゼル)



NEWS LETTER

《3 種の花とスイーツ、それぞれからひとつずつをアソートできる贈り物》

【花3 種類】



そのまま飾れるブーケ

ジャパンフラワーセレクション
フラワー・オブ・ザ・イヤー受賞
においざくら「COCO」鉢植えCT 触媒加工
プードルアレンジメント

【スイーツ3 種類】



「銀座鈴屋」甘納豆



烏骨鶏「栗入り」ソフトケーキ



烏骨鶏かすてら「感謝」焼印入り

【花とお菓子のセット例】

「銀座鈴屋」甘納豆&においざくら鉢植え

(品番：FN56-10) 税抜：4,900 円

「銀座鈴屋」の甘納豆（鈴小町）と 2010-2011 年を代表する鉢植えとして、ジャパンフラワーセレクション・フラワー・オブ・ザ・イヤーに選ばれた、においざくら「COCO（ココ）」のセット。

※組み合わせによって価格が異なります。



【敬老の日特集ページオープン日】

2014 年 8 月 5(火)

【販売チャネル】 ディノスオンラインショップ

<http://www.dinos.co.jp/special/foo/keirou/>

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ディノス・セシール 広報室 中山、秋山 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp

<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先>

ディノス ハートコールセンター Tel : 0120-343-774 (9 時~21 時、携帯・PHS 可)

Dinos Cecile Co., Ltd.