

NEWS LETTER

報道関係各位

2015年9月25日
株式会社デイノス・セシール～赤身肉専門店「肉山」、肉料理が自慢のフレンチ「マルディ グラ」など～
デイノスが、自宅で楽しめる、人気の名店プロデュースによるこだわりの冬グルメを新発売

株式会社デイノス・セシール（本社：東京都中野区）は、デイノスで展開する食品カタログ『どうぞ召し上がれ(デイノスの美食)2015 冬号』およびデイノスオンラインショップ (<http://www.dinos.co.jp/>) で、年末年始や、寒い時期に楽しめて美味しい、名店プロデュースの「肉」、日本各地の「鍋」、そしてスペシャルな「和洋スイーツ」など、バイヤー厳選の冬グルメを、2015年9月25日より発売します。

『どうぞ召し上がれ(デイノスの美食)2015 冬号』発行概要

- ◆販売期間 2015年9月25日～2016年3月31日
- ◆仕様 B5判124ページ ◆掲載アイテム数 約370点



◆こだわりの名店の肉

予約の取りにくい赤身肉専門店 東京・吉祥寺「肉山（にくやま）」の味を自宅で！

東京・吉祥寺の赤身肉専門店「肉山」は、何ヶ月も先まで予約が取れない、肉好きの“聖地”。同店自慢の肉の旨みを存分に味わえる、国産牛のモモ肉を中心に、ランプ、シントマ、イチボ、シキンボウ等の厳選した赤身肉です。肉は冷凍せず、冷蔵でお届けします。お店でも提供される「29（にく）」のラベルが印象的なオリジナル赤ワインもセットで。



東京・吉祥寺「肉山」国産牛モモ肉&赤ワインセット 9,500円（税抜）
内容量／牛モモ肉（赤身）200g×2枚、「肉山」オリジナル赤ワイン750ml×1本
※冷蔵配送



また、国産短角牛を100%使用した、贅沢なオリジナルソーセージは、香ばしく焼いて食べれば濃厚な肉汁が口いっぱい広がって、「肉を食べた！」という満足感がわいてきます。

東京・吉祥寺「肉山」短角牛ソーセージ 5,000円（税抜）
内容量／80g×8本 ※冷凍配送

東京・銀座「マルディ グラ」のシェフと試行錯誤して開発！濃厚な牛ホホ肉の赤ワイン煮

骨太で豪快な肉料理が自慢のフレンチ、銀座・並木通りの「マルディ グラ」。お箸でとろけるほどのやわらかさの「牛ホホ肉の赤ワイン煮」は、ボリューム満点の牛ホホ肉を、野菜やハーブとたっぷりの赤ワインで煮込み、肉の持つ滋味を惜しみなく引き出したコクのある味わいです。意外にも白いご飯との相性もぴったりです。

銀座「マルディ グラ」牛ホホ肉の赤ワイン煮 5,800円（税抜）
内容量／300g（固形量約180g）×2パック ※冷凍配送



Dinos Cecile Co., Ltd.

NEWS LETTER

◆寒い日に嬉しい、日本各地のあつあつ鍋料理

金沢おでんの名店「赤玉本店」の、秘伝のだしで食べる郷土おでん

金沢伝統の車麩をはじめ、海老しんじょう、コクのある肉団子など、金沢おでんの代表的な具材7つと、秘伝の昆布だしをセットで。



「赤玉本店」金澤おでんセット

4,200円 (税抜)

内容量：7種（肉団子×4個、にぎすつみれ×4個、海老しんじょう×4個、車麩×2個、金時草湯葉巻×2個、加賀蓮根団子×2個、肉いなり×2個）、だし500ml×2パック
※冷凍配送

比内地鶏と楽しむ、秋田名物きりたんぼ鍋

あきたこまち使用のきりたんぼと比内地鶏を味わう鍋セット。野菜も付いているので、具材を買い足さずに本格的な味を家庭で楽しめます。



比内地鶏きりたんぼ鍋セット (3~4人前)

4,980円 (税抜)

内容量：たんぼ5本、比内地鶏肉200g、比内地鶏もつ100g、比内地鶏肉だんご (15g×6個)、比内地鶏たんぼスープ1000ml、ねぎ230g、舞茸120g、糸こんにゃく120g、ささがきごぼう80g、比内地鶏コラーゲン50g、せり40g ※冷蔵配送

広島産の旨みたっぷりの牡蠣を味わう土手鍋セット

コクのあるだし入り味噌で、広島産の旨みたっぷりの牡蠣で味わう土手鍋セット。濃厚な牡蠣の出汁を楽しめます。♫のうどん付きです。



広島産 牡蠣の土手鍋セット (2~4人前)

3,600円 (税抜)

内容量：冷凍生かき400g、冷凍茹でうどん (230g×2玉)、土手鍋みそ150g
※冷凍配送

◆お土産やパーティーにも！季節を楽しむスイーツ

京都の老舗「笹屋湖月」の技が光る、ディノスオリジナルのイチジク大福

宮城県蔵王町産のイチジクをザラメだけでじっくり2時間煮込んだ、甘さ控えめの甘露煮を丸ごと一粒入れた贅沢な大福。ふんわりもちもち生地と、ぷちぷちのイチジクが絶妙な、京都の老舗「笹屋湖月」の技が光るディノスオリジナルの和菓子です。



「笹屋湖月」蔵王イチジク大福 4,200円 (税抜)

内容量：80g×8個 ※冷凍配送

まるで宝石のよう！
華やかスイーツの詰め合わせ

東京・祖師谷にある洋菓子店「リムヴェール」のパティシエ監修のスイーツを重箱に詰め合わせた、ジュエルボックス。食べきりサイズの5種類のケーキや3種類のムース、フランスから取り寄せたマカロンが、まるで宝石のような華やかさです。

「リムヴェール」
スイーツジュエルボックス
6,000円 (税抜)

内容量：13品目 ※冷凍配送

【一の重】

マカロン (ピスタチオ・フランボワーズ・カフェ・パニーユ・シトロン各1個計5個)、パンナコッタ1個、マロンムース1個、抹茶ムース1個

【二の重】

ケイク・オ・フリュイ2個、リコッタチーズケーキ2個、モンブラン2個、チョコブラウニー2個、タルトフランボワーズ1個



<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 山口、秋山 Tel:03-6743-1114/e-mail:pr@dinos-cecile.co.jp
<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)