



2021年9月21日

株式会社賢島宝生苑

**賢島宝生苑謹製 お正月料理詰合せ『彩宝(さいほう)』発売開始について**

賢島宝生苑では、2021年9月22日(水)より自社が運営する公式オンラインショップならびに売店「花ごよみ」にて、賢島宝生苑謹製 お正月料理詰合せ『彩宝(さいほう)』を数量限定で予約販売いたします。

2014年まで販売していた「おせち料理」の内容・販売形態を見直し、お料理を調理後に真空保存をすることで、食材の旨みをぎゅっと閉じ込めたお正月料理の詰合せとなりました。

お料理内容は、数の子万年漬けやいくら塩漬けなどの定番料理に加え、“伊勢海老”や“鮑”を使ったお料理をご用意。一品一品、賢島宝生苑料理長・東海幹人(とうかいみきと)の下で丹精込めて仕上げた16種類のお料理に、同料理長監修の“鯛ご飯”をご家庭で味わえる賢島宝生苑オリジナル商品「鯛ご飯の素」を加えた全17品で、本格的な会席料理をお楽しみいただける内容となっております。

ご自宅用、贈答用としてご利用いただけ、お届け後は盛り付けるだけ、または、温めるなどのひと手間、新年のテーブルを彩るお正月料理詰合せです。

詳細は別紙のとおりです。



賢島宝生苑謹製 お正月料理詰合せ『彩宝(さいほう)』(イメージ)

## 別紙

### 1. 賢島宝生苑謹製 お正月料理詰合せ『彩宝(さいほう)』の概要

【商品名】 賢島宝生苑謹製 お正月料理詰合せ『彩宝(さいほう)』

【受付期間】 2021年9月22日(水)～12月10日(金)

※数量限定商品につき、数量に達し次第、受付を終了いたします。

【料 金】 1セット 21,600円(税込) + 送料

※店頭引取りの場合、送料は頂きません。

※配送の場合、宅配便(クール便)でお届けいたします。但し、海外・沖縄・離島への  
お届けお取り扱いはございませんのでご了承ください。

【数 量】 数量限定 300セット

【内 容】 ・伊勢海老塩茹で・鮑酒蒸し・鯖味噌焼き・鰯照り焼き・鴨ロース旨煮  
・松阪牛ロースト・伊勢の国健康豚角煮・床節旨煮・海老旨煮・蛸柔らか煮  
・数の子万年漬け・秋刀魚昆布巻き・白身魚博多押し・いくら塩漬け・田作り  
・からすみ・賢島宝生苑オリジナル 鯛ご飯の素(全17品)

※内容は2～3名様用でございます。

【ご予約・お問合せ】

①賢島宝生苑公式オンラインショップ (<https://hojoen.shop/>)

②賢島宝生苑 お正月料理受付係

直通電話 0599-43-3624(受付時間/平日:9時～19時、日曜・祝日:9時～18時)



料理盛り付けイメージ



料理詰合せ全17品

## 2. 賢島宝生苑(施設概要)



所在地 三重県志摩市阿児町神明 718-3

連絡先 代表 0599-43-3111

- ・客室 169 室(特別室 7 室を含む) ※全室オーシャンビュー
- ・定員 676 名
- ・大宴会場 1 室、中宴会場 1 室、小宴会場 10 室、コンベンションホール、会議室
- ・大浴場(庭園露天風呂、サウナ併設)
- ・レストラン、売店、麵処、バー、カラオケルーム、ゲームコーナー、麻雀室、ボウリング場、リラクゼーション&エステ、見晴らし休憩所
- ・結婚式場(神前・チャペル)
- ・駐車場(乗用車 121 台、バス 14 台)