



食材にこだわったおせちや近年人気の中華風おせちなど アピタ・ピアゴの「おせち」予約受付開始

ユニー株式会社（本社：愛知県稲沢市、代表取締役社長：佐古 則男）は、おせちの予約受付を10月1日（月）よりアピタ・ピアゴ 188 店舗にて開始いたします。

今年は、価値訴求型プライベートブランド『プライムワン』のこだわり食材を使用した、当社の人気ナンバーワンのオリジナルおせち「曙（あけぼの）」の具材を、より一層ご満足いただけるようにお値段は据え置きで昨年の37品目から40品目へ増やしました。また、近年人気が高くなっている本格中華おせちも中身を充実して贅沢な味わいに仕上げました。

さらに、おせちをよくご利用されるシニア層のお客さま向けに、老舗料亭のおせちや「ホテルナゴヤキャッスル」が監修した塩分ひかえめのおせちもお取り扱いいたします。

《主なアピタ・ピアゴオリジナル商品概要》

■「曙」和風三段重 ※早期予約特典対象商品

- 価 格 15,800 円（税込 17,064 円） ※数量限定
- 商品特長 ・プライムワンの「悠健豚」、「悠然鶏」、「きらら玉子」、「親父の鰯」や「丹波の黒豆」などこだわり食材を使用
・伝統の縁起物をふんだんに取り入れた和風おせち三段重（目安 3～4 人前）
- 具 材 悠健豚ミートローフ、こだわりの黒豆、こだわり親父の鰯、悠然鶏日の出巻、きらら伊達巻、きらら厚焼玉子など
40 品目



■「宴」中華風おせち三段重 正六角形 ※早期予約特典対象商品

- 価 格 15,800 円（税込 17,064 円） ※数量限定
- 商品特長 本格中華をバランスよく取り入れた中華風おせち三段重（目安 2～3 人前）
- 具 材 友禅紅白串、ごま金時、中華風肉団子、笹巻杏仁豆腐、カニおこわ、チンジャオロースー、黒酢酢豚、花餅（桃）、イカ焼売、中華くらげ、フカヒレの煮つけなど 35 品目



■「わらびの里」料亭の和洋風おせち 四段重

- 価 格 36,000 円 (税込 38,880 円) ※数量限定
- 商品特長
- ・京都洛東にある人気の料亭「わらびの里」の料理人が作った和洋風おせち四段重 (目安 5 人前)
 - ・素材の持ち味を大切に、京料亭らしい繊細な仕立てになっています。
 - ・中京地区店舗^{※1} 限定の取り扱いとなります。

具 材 海老艶煮、タラバ蟹酢漬、竜皮巻、鮭柚庵焼、蛸桜煮、福豆葡萄煮 (金箔)、千代結び蒲鉾、柚子かぶら、鯛広島菜、りんごと豆腐のパイ包み、笹よもぎ餅など 59 品目



■「ホテルナゴヤキャッスル 西の丸 優雅」和風おせち ミニ三段重

- 価 格 23,148 円 (税込 25,000 円) ※数量限定
- 商品特長
- ・ホテルナゴヤキャッスル「西の丸」で評判の高い減塩料理の技術を生かして、塩分控えめに仕上げました。
 - ・素材の味を十分に引き出した、からだに優しい和風おせちミニ三段重 (目安 2~3 人前)
 - ・持ち運びしやすい手付きのお重です。
 - ・中京地区店舗^{※1} 限定の取り扱いとなります。

具 材 名古屋コーチンつくね、筍土佐煮、椎茸鼈甲煮、銀鱈西京焼き風、花蓮根、牛肉時雨煮、木の芽、松笠干し柿、鮭柚庵焼き、手毬麩など 34 品目



《予約概要》

- お取り扱い店舗 アピタ・ピアゴ 188 店舗
*ピアゴ鶴店、ピアゴ水口店ではお取り扱いありません。
*中京地区店舗限定商品もございます。
※1 中京地区店舗…愛知・岐阜・三重・長野・滋賀・奈良県、京都府の店舗
- 予約期間 10月1日(月)~12月27日(木) <お渡し日12月31日(月)>
*宅配のお申し込みは12月24日(月)まで <お届け日12月31日(月)>
*インターネットでご予約いただけます。
- <http://www.apitashop.com/shop/default.aspx>
- 早期予約特典 11月30日(金)までのご予約で5%OFFとなります。(一部除外商品あり)

以上