

## 株式会社グルメ杵屋2017おせち料理 大阪木津市場(株)とコラボで製作

毎年好評を頂いているグルメ杵屋のおせち料理、2017年のご注文受付を開始しました。

今回の特色としては、グルメ杵屋グループの大阪木津市場株式会社のシーフードマイスター太田雅士氏が厳選に厳選を重ねた食材を取り入れたおせち料理となっております。

おせち料理にふさわしい縁起の良い食材、海の幸、山の幸を盛り込み、華やかで美しいおせち料理ができあがりしました。

年越しそばとして「そじ坊半生そば」と、年明けうどんとして「杵屋半生うどん」がセットになっており、半生うどんは三重県産小麦【あやひかり】100%を使用した自慢の商品です。



3段重（3～4人前） 21,000円



2段重（2人前） 15,000円

グルメ杵屋ブランドステートメント 「日本のソウルフードで世界の人々を幸せにします！」

本件についてのお問合せ先

総務部 加藤 誠久

TEL: 06-6683-1222 (代) (平日9:00~17:00まで)

MAIL: soumu@gourmet-kineya.co.jp