



## こだわり食材を使用した贅沢な味わい 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（日）よりアピタ・ピアゴ全201店舗にて開始いたします。

今年のオリジナルおせちは、毎年好評の価値訴求型プライベートブランド『プライムワン』こだわりの食材を使用したおせちや国産食材にこだわったおせちをはじめ、伝統の縁起物をふんだんに取り入れ、一品一品に丹精をこめて贅沢な味わいに仕上げました。

また、健康志向のお客さま向けに、名古屋の老舗ホテル「ウェスティンナゴヤキャッスル」が監修した塩分ひかえめのおせちを中京地区店舗限定で取り扱いいたします。

(\*）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

### 《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「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、悠然鶏つくねなど 37品目



#### ■「初夢」和風四段重 ※早期予約特典対象商品

- 価格 19,800円（税込 21,384円） ※数量限定
- 商品特長 ・プライムワン「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。  
・真鯛塩焼をはじめ、山海の縁起物をふんだんに盛り込んだ和風おせち四段重（目安 4～5人前）
- 具材 真鯛塩焼、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、悠然鶏つくねなど 39品目



■「雅」和洋おせち三段重 ※早期予約特典対象商品

価 格 19,400 円（税込 20,952 円）※数量限定

商品特長  
・伝統のおせちに洋の美味を加えました。  
食に技が光る仕出しの味です。  
・八百彦本店によるアピタ・ピアゴオリジナルおせち  
（目安 3 人前）

具 材 紅茶合鴨スモーク、サーモン黄味寿司、栗渋皮煮、  
穴子煮こごり、若鶏塩麹焼、海老とウニのテリーヌ、  
伊達巻、有頭海老煮、昆布巻など 42 品目



■「ウエスティン 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 20,370 円（税込 21,999 円）※数量限定

商品特長  
・ウエスティンナゴヤキャッスル「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、  
銀ダラ西京焼き風、花蓮根、牛肉時雨煮、木の芽、  
松笠干し柿、鮭柚庵焼き、紅白手毬麩など 31 品目



《予約概要》

予約期間 10月1日（日）～12月27日（水）まで  
※宅配のお申し込みは12月24日（日）まで  
※インターネットでご予約いただけます。

<お渡し日 12月31日(日)>  
<お届け日 12月31日(日)>

<http://www.apitashop.com/shop/default.aspx>

早期予約特典 11月30日（木）までのご予約で5%OFFとなります。（一部除外商品あり）

以上