

コロナ禍の「おせち」に新潮流、実家へのギフト需要生まれる、約半数が「贈りたい」

**〈銀座の和食店〉と〈丸の内のイタリア料理店〉のコラボおせち発売**  
**王道の正月料理とハリウッドスター通うレストランの創作イタリアンを**  
**“巣ごもり正月”に気分上げる華やかなお重！東京発の“ギフトおせち”にも最適**

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、資本金100百万円)は、銀座の和食店「SHARI」と丸の内のNYイタリアン「セラフィーナ」が共同開発した二段重のおせちを発売します。王道の正月料理と、レディー・ガガやカニエ・ウエストら多くのハリウッドスターが通うニューヨークの味を同時に楽しめる、“巣ごもり正月”を華やかにするおせちです。

一段目(上段)にセラフィーナの“創作イタリアンおせち”16品を、二段目(下段)に本格派の正月料理20品を詰め合わせます。36品全て、今回のために提供する正月向けの料理で、通常のメニューにはないものを用意します。

価格は、配送料込で税込28,000円です。販売は両店のオンラインショップと店頭などで行います。自宅からオンラインでも購入できるので、コロナ禍で外出を控える方にも便利です。

おせちは、銀座と丸の内の2店の味を楽しめる華やかな内容です。帰省や旅行を自粛して家で新年を過ごす“巣ごもり正月”の気分を盛り上げるほか、離れて暮らす家族に向けて“東京発のギフトおせち”としての利用にも最適です。

宅配のお届け日と店頭のお渡し日はともに12月31日(金)です。個数は100個限定です。予約は2021年9月22日(水)から受け付けます。

**日本の伝統食材を使用した「創作イタリアン」、和牛や金目鯛などの高級素材も！**

提供する新作おせちは、「セラフィーナ ニューヨーク 丸の内店」(東京・丸の内)と、本格和食を楽しめる銀座の和食店「SHARI(シャリ)」のコラボレーション企画です。

「壺の段(上段)」は、“創作イタリアンおせち”で、「セラフィーナ」が手掛けます。エビや栗、金目鯛や和牛など、贅沢な素材をふんだんに使用します。

メニューは、おせち料理の定番食材を洋風アレンジした「スモークシュリンプ」や「渋川栗のカステラ」のほか、金目鯛をふっくらと蒸して香り高いジェノバソースを和えた「金目鯛のジェノベーゼ」、国産黒毛和牛のサーロインを1時間かけてローストし、特製ステーキソースでお召し上がりいただく「ローストビーフ」など、全16種の料理を揃えます。



和牛や金目鯛などの贅沢素材をふんだんに使用、  
ふたを開けた瞬間、テンションが上がるカラフルな色どり！  
和と洋が一度に楽しめる二段重おせち  
(手前がイタリアン、奥が和食のおせち)

## 下段は本格派の“和おせち”、「和の鉄人」のレストランで総料理長を務めた料理人が監修

「式の段(下段)」は、「SHARI」が手掛けます。料理は、“和の鉄人”としても名高い中村孝明のレストランで取締役総料理長として活躍した、当社執行役員の鈴木一生(すずきかずお)がプロデュース。本格派のおせち各種をお楽しみいただけます。

日本のおせち料理の定番である「栗金団(くりきんとん)」や「紅白膾(こうはくなます)」、「黒豆蜜煮」を始め、20品の本格和食を詰め合わせます。おせちに欠かせない「煮しめ」は、筍や椎茸、人参を一品ごとに煮つけており、食材本来の味を生かします。

### <ご参考> おせちをギフトで送りたい人が半数に コロナで帰省見送る方の<実家へのギフト>需要増

おせち商戦が始まるなか、コロナ禍の新潮流として注目されているのが“ギフトおせち”です。コロナ禍で帰省を見送る方が実家へおせちを贈るギフト需要が生まれています。

ある出版社の調査によると、「おせちをギフトで贈ってみたい」という人が約半数もいることがわかりました。

当社が発売するおせちは、東京の銀座と丸の内の人気店の味を楽しめ内容で、離れて暮らすご家族向けに“東京発のギフトおせち”としておすすめできる一品です。

### 販売概要

商品名	SHARI×Serafina 和洋2段仕立ておせち
壺の段 (イタリアン) 全16品	真鯛のエスカベッシュ、クリームチーズの生ハム包み、南瓜とクリームチーズのテリーヌ、海老とアスパラのテリーヌ、スモークシュリンプ、牛ほほ肉のアスピック、サーモンと彩野菜のテリーヌ、パテドカンパーニュ、金目鯛のジェノベーゼ、ローストビーフ、蟹と南瓜のテリーヌ、サーモンのムース、渋川栗のカステラ、鶏とトマトのアンサンブル、紅茶風味のプルーン、ドライトマトの赤ワイン煮
式の段 (和食) 全20品	紅白膾、栗金団、いくら醤油漬、突羽根、黒豆蜜煮、長芋昆布巻、紅白蒲鉾、紅白ちよろぎ、筍旨煮、梶木時雨煮、椎茸、梅人参、金柑蜜煮、鶏松風、伊達巻、数の子醤油漬、菊蕪、絹鞘、銀鱈西京味噌焼
税込価格	28,000円(配送料込)
予約期間	2021年9月22日(水)～12月24日(金)
予約方法	当社運営の以下レストラン5店の店頭と各店の公式ホームページ、電話(03-5357-5354) 「SHARI」(銀座5)、「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR」(銀座1)、 「CRAFT」(有明3)、「Serafina」の2店(丸の内1、さいたま市中央区新都心10) ※各店の公式ホームページのURLは次頁に記載
受け取り方法	「SHARI」(銀座5)もしくは配送
お渡し・配送日	2021年12月31日(金)
備考	限定100個の予約販売。注文数に達し次第、予約販売終了

### 店舗概要

販売店舗	SHARI (シャリ)	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)	CRAFT (クラフト)
住所	中央区銀座 5-13-15 三井ガーデンホテル銀座五丁目 2F	中央区銀座 2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F	江東区有明 3-7-2 2階
アクセス	東銀座駅 徒歩 1分他	銀座 1丁目駅 徒歩 1分他	国際展示場駅 徒歩 1分他
連絡先	050-5357-5354	050-5212-7574	050-5357-5353
HP	<a href="http://shari-the-tokyo.jp/shari/">http://shari-the-tokyo.jp/shari/</a>	<a href="http://shari-the-tokyo.jp">http://shari-the-tokyo.jp</a>	<a href="http://craft-cuisine.jp">http://craft-cuisine.jp</a>
定休日	月曜日	月曜日	日曜日、月曜日
販売店舗	Serafina NEW YORK 丸の内店 (セラフィーナ ニューヨーク 丸の内店)	Serafina NEW YORK さいたま新都心店 (セラフィーナ ニューヨーク さいたま新都心店)	
住所	千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1F	さいたま市中央区新都心 10 けやきひろば 3F	
アクセス	大手町駅 徒歩 2分	さいたま新都心駅 徒歩 2分	
連絡先	050-5212-7575	050-5212-7576	
HP	<a href="https://serafina.asia/marunouchi/">https://serafina.asia/marunouchi/</a>	<a href="https://serafina.asia/saitama/">https://serafina.asia/saitama/</a>	
定休日	日曜日	なし	
備考	店舗運営は(株)プロスダイニング((株)ノバレーゼ 100%出資の子会社)		

### 会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円 (2020年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		

#### 本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp