

2027おせち特集

巨匠3人が“集”結！ 和洋中を一段重に詰めた集

中華の名店「慈華」
田村 亮介シェフ

イタリアンの老舗「アクアパッツァ」
日高 良実シェフ

四季を味わう日本料理店「一凛」
橋本 幹造料理長

一段重ならではの
3シェフの「チーム感」
を堪能できます

和洋中で前菜から
デザートまで、
家族全員で楽しめます

家族と、友人と。
「つどい」が楽しくな
るおせちです

田村シェフの“推し品” ラム肉と春菊のシュウマイ

店でも人気の絶品シュウマイです。ラムと春菊の香りを調和させるために、春菊の量を何度も調整しました。

日高シェフの“推し品” ローストビーフ

和洋中のオリジナルソースで“競演”するローストビーフは、ぜひ食べ比べを！

橋本料理長の“推し品” 「焼き物」ブリ

甘辛のブリはしっとり感を出すために、下ごしらえに秘密のワザを使っています。



『集(つどい)』は、和洋中を一段重でしつらえたおせち。日本料理、イタリアン、中華の名店のシェフ3人が監修を務めています。

「開発はお互いを尊重し、強みを活かしながら進み、この3人だからこそできるおせちに取り組んでくれました」(開発担当)。
食材、下ごしらえ、味つけ、そしておせち全体のバランス。全てにシェフの目が行き届いています。「シェフの本気を実現するため、原価の調整など裏で汗をかいていますが、熱い想いを詰め込んだ素晴らしいおせちが出来上がりました」(開発担当)。

おせちは全部で
12種類発売します！
お楽しみに (開発担当)

開発担当秘話 ①

前回の三段重から 一段重に変更

前回はシェフ3人が三段重を一段ずつ担当したことで、全体を把握できず、食材の重複が見られ、調和に欠けた反省から今回は一段重に変更しました。

開発担当秘話 ②

末年の主演ラムなど自慢の トップバリュ食材がたっぷり

日高シェフ即採用のオーガニックラムや純輝鶏など40品目中23品目が自慢のトップバリュ食材。ほかにもぶり、筍やサーモンなどが採用されています。

開発担当秘話 ③

黒豆が中華風に!? 巨匠3人の想いが融合

お互いへのリスペクトで食材やスペースを譲り合い、定番の黒豆はスパイスの効いた中華にしました。和洋中の融合に、シェフ3人が監修した真髓が発揮されています。



トップバリュ
おせち「集(つどい)」
1段重3〜4人前 40品目
29,800円
(税込価格 32,184円)