

2014年9月12日
株式会社ハークスレイ

新春を慶ぶ、祝賀のご馳走。

おせち「彩」^{いろどり}「松」「富士」

～2014年9月20日(土)より、予約受付開始!～

株式会社ハークスレイ(本社:大阪市北区、代表取締役会長兼社長:青木達也)は、西日本を中心にお持ち帰り弁当事業のパイオニアである「ほっかほっか亭」を展開、「わたしの街の台所」をスローガンに、皆さまに作りたてで心のこもった温かいお弁当を食べていただくため、様々な試みを行っております。

このたび、当社は2014年9月20日(土)より、ほっかほっか亭こだわりのおせち3種類の予約受付を開始します^{※1}。

こだわりの素材だけを吟味して、ひと手間かけた美味しさが自慢のおせちを、冷蔵で鮮度を保ったままお届けします。

【種類】

「彩」^{いろどり} 一段重 8,500円 (税込9,180円)

「松」 二段重 14,500円 (税込15,660円)

「富士」 三段重 18,500円 (税込19,980円)

【予約受付期間】

2014年9月20日(土)～12月23日(火・祝)^{※2}

【予約受付方法】

店頭受付^{※3}

【お届け日】

2014年12月30日(火)または12月31日(水)^{※4}

※全国宅配料無料

また、全てのおせちに、毎年ご好評いただいている年越しそばセット(そば、海老天、そばつゆ、七味)と祝箸が付いています。

「ほっかほっか亭」は、こだわりのおせちで新年を華やかに演出します。是非ご賞味ください。

※1：北海道、秋田県、宮城県、福島県、関東甲信越地方、東海・北陸地方、近畿地方(淡路島を除く)、中国地方、九州地方の店舗で受付いたします。

※2：予約受付期間終了後の追加・変更・キャンセルはできません。

※3：予約受付時に商品代金をお預かりします。

※4：お届けは宅配便のみとなり、店頭でのお引渡しは行っておりません。また、離島など一部お届けできない地域がございます。お届け時間の指定はできません。





いろいろ
彩

数量限定・1~2人前
一段重 8,500円(税込 9,180円)
8寸サイズ(240mm×240mm×32mm)

六方小芋・ねじりこんにやく・フキ煮・有頭海老旨煮・筍煮・くわい松笠・数の子・黒豆・ロブスター(ミニ)・ぶり照焼・田作り・紅白なます・にしん昆布巻・真たら旨煮・いくら・紅白かまぼこ・合鴨ローススライス・酢れんこん・栗きんとん



松

数量限定・2~3人前
二段重 14,500円(税込 15,660円)
8寸サイズ(240mm×240mm×32mm)

■巻の重

田作り・たたきごぼう・こはだ黒酢漬け・数の子・紅白なます・黒豆・ロブスター・いくら・葉付金箔・小鯛甘酢漬・栗きんとん

■貳の重

六方小芋・ねじりこんにやく・フキ煮・梅花金時人参・筍煮・くわい松笠・椎茸煮・ぶり照焼・松笠いか・合鴨ローススライス・有頭海老旨煮・ローストビーフ・にしん昆布巻・伊達巻・真たら旨煮・酢れんこん・紅白かまぼこ・たご旨煮



富士

数量限定・3~4人前
三段重 18,500円(税込 19,980円)
6.5寸サイズ(200mm×200mm×50mm)

■巻の重

栗きんとん・こはだ黒酢漬け・くるみかつお・ロブスター・ローズサーモン・田作り・小鯛甘酢漬・つくばね・いくら

■貳の重

ぶり照焼・ローストビーフ・紅白かまぼこ・伊達巻・黒豆・ままかり相生巻・酢れんこん・数の子・とこぶし煮

■参の重

筍煮・フキ煮・くわい松笠・とうがらし煮・たご旨煮・穴子八幡巻・合鴨ローススライス・たたきごぼう・六方小芋・ねじりこんにやく・有頭海老旨煮・真たら旨煮・にしん昆布巻・松笠いか・梅花金時人参・椎茸煮

産地と安全にこだわった厳選素材



ぶり照焼

日本海で獲れた天然ぶりを使用。こだわりの調味だれに一晚漬け込んで、じっくりと焼き上げています。



にしん昆布巻

脂のりが良いにしんを使い、1本1本、熟練工が手で巻き上げています。



有頭海老旨煮

大自然の中で生まれ育ったオーストラリア産の天然海老を、艶良く薄味で旨味を閉じ込め炊き上げました。



数の子

アラスカ産の原料を手作業で丁寧に皮をむき、こだわりの調味だれで風味まろやかに仕上げました。



黒豆(国産丹波黒)

国内産の丹波黒(丹波地方発祥の品種)の上質な黒豆を厳選し、上品かつコクのある味に炊き上げました。



栗きんとん

栗の風味が強く残る生栗からの炊き上げにこだわり、上品な甘さに仕上げました。