

報道関係者各位

2014年12月17日  
Age Global Networks 株式会社

## 2015年はこれまでにない“おせち”で幕開け

**「深海魚おせち」「陸上自衛隊おせち」12月17日(水) 予約販売開始**

## 新日本プロレス監修の“肉尽くし”三段重も販売中

**3種の“コンセプトおせち”を数量限定販売！予約受付は12月25日(木)まで**

Age Global Networks 株式会社(東京都港区・代表取締役:加藤英治)は、2014年12月17日(水)11:00より、オンラインショップ「CLION MARKET(クリオンマーケット)」(<http://clionmarket.jp/>)において、数量限定で「焼津 長兼丸 深海魚おせち」、および、「陸上自衛隊おせち」の販売予約を開始いたします。予約受付は、2014年12月25日(木)17:00までを予定しております。

**■ 深海鮫にオオグソクムシ！深海魚をふんだんに使用した豪華おせちが数量限定で登場**

日本のお正月を彩るのに欠かせないおせち料理。このたび「CLION MARKET」がお届けするのは、これまでのおせち料理の考え方を覆す、新しいタイプのおせち料理です。定番のおせち料理に少しマンネリを感じてしまっている方や、お子様が多いご家庭、お友達同士のお正月のパーティーなどにも最適な、他にはない“コンセプトおせち”をご用意いたしました。

12月17日(水)より新しく登場するのは、昨年から今年にかけて話題になった「深海魚」をコンセプトにした「焼津 長兼丸 深海魚おせち」と、“ミリメシ”が入った「陸上自衛隊おせち」です。



これまでも数々の“コンセプトおせち”をお届けしてきた中、今年初めて登場する「焼津 長兼丸 深海魚おせち」(税込 21,600円)は、テレビやインターネットなどで大きな注目をあつめた「深海魚」が味わえる特別なおせちです。

一の重のメインは、オリジナルグッズなども発売されて話題を集めた日本最大の等脚類、「オオグソクムシ」。「オオグソクムシ」2匹をそのままの姿で焼き上げた逸品は、ビジュアルのインパクトも抜群です。おせち料理に欠かせない蒲鉾、伊達巻には、さっぱりとした味わいが食べやすいと根強いファンも多い「深海鮫」を贅沢に使用しています。これらの2つの食材を水揚げしたのは、深海魚のプロとして数々のメディアにも出演している、深海魚専門の漁師、長兼丸(ちょうかねまる)の長谷川久志さん・一孝さん親子。そのほかにも、深海魚の真丈や、底黒タラ、バイ貝、金目鯛など、まさに深海魚の宝石箱と言えるラインナップを取り揃えております。



また、二の重には黒豆や栗きんとん、数の子、昆布しめなど、縁起のよいおせち料理のいわれを大切に品々を詰め込みました。三の重には、イクラやズワイガニなどの具材をたっぷりを使い、紅白はす甘酢の色合いが目にも鮮やかなボリューム満点の特製ちらし寿司を加え、深海魚以外の品々も充実した、豪華な三段重に仕上がっております。

## ■ 話題の“ミリメシ”が味わえる特製三段重に、新日本プロレス監修おせちも予約受付中！



このたび同時に予約販売を開始する「陸上自衛隊 OSECHI」(税込 16,200 円)は、陸上自衛隊をイメージし、話題の“ミリメシ”(戦闘糧食)を三段重の中で表現したおせちです。迷彩柄のお重の一の重には海老や栗きんとん、黒豆といった定番の品々に加えて、ボリューム感が嬉しい鴨のローストなどの品々を揃え、二の重は海老やいくらに煮豚など、具材が盛りだくさんの特製ちらし寿司を入れました。そして三の重には、“ミリメシ”＝「戦闘糧食」として、「ハヤ

シビーフ」、「ポークカレー」、「美味しい白米」を、“ミリメシ”の雰囲気をご存分にお楽しみいただけるレトルトパウチのまま詰め込んであります。さらに、10式戦車のペーパークラフトが付属している、ファン必食の逸品となっております。

なお、「焼津 長兼丸 深海魚おせち」、「陸上自衛隊 OSECHI」のみならず、パワフルな新年にぴったりな、屈強なレスラーをイメージした肉料理が満載の三段重、新日本プロレス監修の「新日本プロレスおせち」も数量限定で販売予約を開始しております。

3種類の“コンセプトおせち”の販売予約は、「CLION MARKET」サイトにて2014年12月25日(木)17:00まで承っております。2015年の幕開けを飾る逸品として、これまでにないまったく新しいタイプのおせち料理をぜひお楽しみください。

### ▼“コンセプトおせち” 予約受付はこちらから

<http://clionmarket.jp/>

#### ▽ 焼津 長兼丸 深海魚おせち

・販売価格: 21,600 円(税込)

・内容:

- 一の重: 深海魚の真丈、赤エビなま酢のせ、深海鮫入り蒲鉾、オオグソクムシの焼き物、底黒タラ、パイ貝、金目鯛、深海鮫入り伊達巻
- 二の重: 黒豆、栗きんとん、海老、数の子、高野豆腐、スモークサーモン、鴨ロース、煮物、紅白蒲鉾、赤魚の焼き物、昆布しめ
- 三の重: [特製ちらし寿司] イクラ、あんきも海苔巻き、紅白はす甘酢、玉子焼き、スモークサーモン、ズワイガニほぐし身、なばな

・予約受付: 2014年12月17日(水) 11:00～12月25日(木) 17:00

#### ▽ 陸上自衛隊 OSECHI

・販売価格: 16,200 円(税込)

・内容:

- 一の重: 黒豆、栗きんとん、海老、数の子、高野豆腐、昆布しめ、スモークサーモン、鴨ロース、煮物、紅白蒲鉾、赤魚の焼き物
- 二の重: [特製ちらし寿司] 海老、イクラ、煮豚、ブロッコリー、でんぶ、人参の甘酢、紅白はす甘酢、なばな、かまぼこ、錦糸卵、青梅
- 三の重: [戦闘糧食] ハヤシビーフ、ポークカレー、美味しい白米

・予約受付: 2014年12月17日(水) 11:00～12月25日(木) 17:00

#### ▽ 新日本プロレスおせち

・販売価格: 16,200 円(税込)

・内容:

- 一の重: 黒豆、栗きんとん、海老、数の子、高野豆腐、スモークサーモン、鴨ロース、煮物、紅白蒲鉾、赤魚の焼き物、昆布しめ
- 二の重: ばら肉の蒸し煮、唐揚げ、ローストビーフ、鴨ロース、ソーセージ、サラミとチーズサンド、焼肉、照り焼きチキン、チャーシュー、ウインナーソーセージ、いろいろハム
- 三の重: [特製ちらし寿司] ローストチキンパプリカのせ、玉ねぎ白バルサミソースかけ、豚バラ肉の白ワイン煮、甘醤油ソースかけ、紅白ゴボウ甘酢煮、ポンカン皮スライス、玉子焼きとえんどう豆サンド、人参のマリネ

・予約受付: 2014年12月10日(水)～12月25日(木) 17:00

※製造元: 有限会社 海老鮮

■ 本リリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください ■

CLION MARKET (Age Global Networks 株式会社) TEL.: 03-3587-2120 受付時間 11:00～17:00 [平日・祝日のみ]