

2016年6月21日  
イオンリテール株式会社

## イオンから新たな夏の食スタイルをご提案！ 涼やかな“夏おせち”を、6/24から本州・四国の「イオン」で予約承り開始

イオンリテール株式会社は、帰省やホームパーティーなど多くの人が集う機会が多い夏こそ、さまざまなメニューをちょこちょこことみんなで食べられる“夏おせち”を「NATSU O SECHI」と題して、今年新たにご提案します。

取り組み初年となる今年は、6月24日（金）より本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」381店舗で予約承りを開始し、お盆の帰省に合わせた8月13日（土）～15日（月）に店頭でお渡しします。

暑い夏、だんらんの時間を楽しく、おいしく！  
テーブルの主役にふさわしい、涼やかなメニューと彩りの“NATSU O SECHI”



■家族のタパス（10,000円（税込10,800円））

まっしろなお重に詰めた6種類のおせちをご用意しました。そのなかの1つ「家族のタパス」は、季節の食材やさっぱりとしたメニューなど29品目を寄せた涼やかな“夏おせち”です。

ワインと一緒に楽しみいただける「ムール貝の冷製マヨネーズソース」や「枝豆やオクラの夏野菜と昆布のさっぱり和え」など大人向けのメニューから、見た目そのまま「チョコチップ入りスイカのロールケーキ」「若桃の甘露煮」などお子さまにもおすすめのお料理をご用意しました。ご家族だんらんの食卓の主役におすすめです。

### 【「NATSU O SECHI」展開概要】

予約承り期間：6月24日（金）～7月31日（日）

店頭お渡し日：8月13日（土）～15日（月）

**※商品・ご予約方法によってお渡し期間が異なります。**

おせちのお渡しは13日（土）、14日（日）です。

承り店舗：①本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」381店舗

②WEB「イオン なつおせち」特設サイト

(<http://gift.aeonsquare.net/natsuosechi/>)

品目数：14品目

（内訳）おせち6品目、お肉盛り合わせ2品目、お刺身盛り合わせ3品目、お寿司1品目、デザート2品目

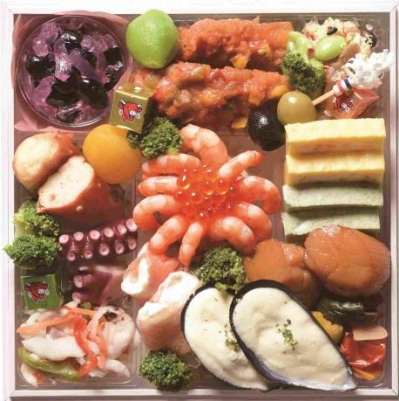


太陽がほこぶ、わくわくの夏。  
わたしの歳がごちそうが  
みんなのココロを一つにする。  
しあわせ、おいしい、とびきりグルメ  
「NATSU O SECHI」  
どうぞ召し上がれ。



<カタログ表紙イメージ>

## 【商品例】



### ■海のテーブル

本体価格：10,000円（税込10,800円）

品目数：19品目（2～3人前）

シャンパンや白ワインと相性のいいシーフードメニューをたっぷり19品目詰めました。大人の集まりにぴったりのオードブルです。

#### ＜おすすめメニュー＞

- ・香ばしいすり身とカニの黄金焼
- ・薫り豊かな帆立貝柱スモーク
- ・大人の定番スモークサーモンのチーズ巻
- ・涼やかな黒豆のジュレ



### ■グルメのデリセレクト

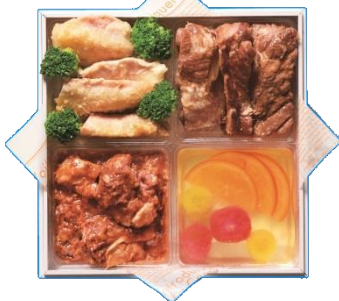
本体価格：15,800円（税込17,064円）

品目数：14品目（2～3人前）

冷えた白ワインと一緒においしくお召し上がりいただける冷製メニューや、バルやカフェのようなカラフルでスタイリッシュな盛り付けで、テーブルを彩ります。

#### ＜おすすめメニュー＞

- ・十勝ハーブ牛のローストビーフ
- ・冷製バーニャカウダの夏風味寄せ
- ・ジンジャー風味スペアリブ
- ・トマトとオレンジのカラフルパレット



### ■匠和牛味くらべセット（ステーキ4種盛り）

（ロース・かたロース（ザブトン）・かたロース（芯）・もも）

本体価格：10,000円（税込10,800円）

品目数：4品目（5～6人前）



サシがきれいに入り柔らかい口どけの希少部位“ザブトン”を含む4種類のお肉を盛り合わせました。一口サイズに事前にカットしているので、シニアやお子さまも食べやすい大きさです。