

News Release

2018年8月30日

報道関係者各位

フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章者
JR 西日本ホテルズ総料理長 佐藤伸二 監修
フレンチのスペシャリストが贈る
「ホテルグランヴィアおせち」
予約販売開始について

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長:湊 和則）は、新年の慶びに華を添える「ホテルグランヴィアおせち」の予約受付を2018年9月3日（月）から開始します。

今年で販売5年目となる「ホテルグランヴィアおせち」は、フレンチのスペシャリストとして大変名誉ある2018年度フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエを受章した JR 西日本ホテルズ総料理長 佐藤伸二が監修し、ホテルグランヴィア各社（京都・大阪・和歌山・岡山・広島）が共同販売しており、昨年は全社で1,600台以上を販売するなどご好評を得ています。

伝統的なおせち料理に、「フランス料理」の要素を取り入れた本格的なホテル洋食を合わせた和洋折衷のお品書きにてご用意しました。お正月を華やかに飾る豪華なイセエビやからすみなど逸品揃いの三段重「謹製おせち」（約4人前 43品）と、二段重「和洋おせち」（約4人前 30品）の2種類を販売いたします。

このおせちの最大の魅力は、素材本来の味と風味を壊さずに「確かな美味しさ」をお約束する為、調理後マイナス40℃で急速冷凍を行い、美味しさやみずみずしさを封じ込めた冷凍状態でご自宅へお届けできる事です。お届け後は、冷蔵庫内（5～10℃前後）にて約24時間自然解凍し、さらに室温で1～2時間置く事でよりいっそう美味しくお召し上がりいただけます。

1. 「ホテルグランヴィア謹製おせち」（和洋三段重 ※約4人前 43品）

価格：33,000円（税金、送料込） 外寸：20.2cm×20.2cm×高さ5.7cm（一段）白木箱



「ホテルグランヴィア謹製おせち」(和洋三段重 ※約4人前 43品)

壺の重

黒豆金箔／柿博多／花びら餅／甘海老麴漬／帆立雲丹焼／さつま芋のミルフィーユ
イセエビ ポン酢添え／からすみ／いくら醤油漬／蟹真丈／田作り／合鴨スモーク
鯨昆布巻／数の子醤油漬／さごしの生鮓

式の重

五郎島金時の渋皮栗きんとん／かじき昆布め／焼き湯葉西京漬／真鱈甘露煮
味付いんげん／梅人参／鰯西京焼／国産子持ち鮎甘露煮／若桃蜜煮／海老旨煮／大根田舎煮
鰻八幡巻／鶏八幡巻／銀鮭塩麴焼／くるみ松風

参の重

鮑生姜煮／牛肉の煮込み／ポワソンムースロール／ライブオリーブ／サーモンローズ
紅白なます／ソーセージのブリオッシュ包み焼／ピクルス／ハムと野菜のズルチエ
帆立スモーク／砂肝のコンフィ／グリーンオリーブ／ローストビーフ ポン酢添え

2. 「ホテルグランヴィア和洋おせち」(和洋二段重 ※約4人前 30品)

価格：22,000円(税金、送料込) 外寸：20.2cm×20.2cm×高さ5.4cm(一段) 紙箱



和の重

海老の湯葉巻／穴子昆布巻／味付いんげん
筍旨煮／梅人参／田作り／かじき昆布め
甘海老麴漬／蟹真丈／黒豆金箔／いくら醤油漬
くらげ入り紅白なます／若桃蜜煮／鰯西京焼
くるみ松風／海老旨煮／塩きんぴら

洋の重

五郎島金時の渋皮栗きんとん／鶏の燻製
クリームチーズ味噌漬錦糸巻／鮑生姜煮
／和風ミートローフ／数の子ジェノベーゼ
サーモンローズ／紅白なます
ローストビーフ ポン酢添え／グリーンオリーブ
帆立スモーク／合鴨スモーク／牛ホホ肉のシチュー

■ご予約は早期割引がとってもお得！

2018年11月19日(月)までにご予約頂くと、下記の早期割引価格でご購入頂けます！

1. 「謹製おせち」(和洋三段重 ※約4人前 43品)

通常価格：33,000円 ⇒ 割引価格：31,000円(税金、送料込)

2. 「和洋おせち」(和洋二段重 ※約4人前 30品)

通常価格：22,000円 ⇒ 割引価格：20,500円(税金、送料込)

■お召し上がり方法

本品は「確かな美味しさ」をお約束するために「冷凍」状態でお届けします。商品到着後、お召し上がり時間の約25～26時間前に、外箱および風呂敷包みから「おせち」を取り出し、ラップ包装のまま一段毎に冷蔵庫内(5～10℃前後)で約24時間自然解凍し、さらに室温で1～2時間程度なじませることでより美味しくお召し上がりいただけます。

※ 解凍は必ず冷蔵庫で行い、解凍後は冷蔵庫内(10℃以下)で要保存(再冷凍不可)

美味の新しいスタンダード「冷凍おせち」の魅力

保てる…調理後、マイナス40℃で急速冷凍し、素材本来の美味しさやみずみずしさを保ちます。

優しさ…日持ちを良くするための、濃い味付けに頼らない自然で優しい美味しさのままお届けします。

選べる…お届け後冷蔵庫で自然解凍するため、お召し上がりのタイミングを選べます。

■お申し込み方法

所定のお申込用紙に必要事項をご記入の上、下記のいずれかの方法でお申し込みください。

- ① ご来館 ホテルグランヴィア京都2F カフェレストラン「ル・タン」迄
- ② インターネット <http://www.granvia-kyoto.co.jp/osechi/> ※9月3日(月)より公開
- ③ 予約受付期間 2018年9月3日(月)～12月14日(金) (数量限定につき完売次第受付終了)
- ④ 商品お届け予定日 2018年12月30日(日) (クール冷凍宅配便利用/配送時間指定不可)

※ ホテルグランヴィア京都ホームページ内おせち専用ページより、所定のフォームに必要事項をご入力いただき、クレジットカードでご決済ください。

※ 本品は、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア和歌山、ホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア広島でも販売しております。

■フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエとは

1883年に設立されたフランス共和国農業・水産大臣より与えられる勲章のひとつ。
フランス農業およびフランスの食やワインの文化の普及に特に功績のあった者に授与される
大変名誉のある勲章です。

【参考資料】

フランス農事功労章受章者協会(MOMAJ)より引用

■フランス共和国 農事功労章 創設の歴史

1883年7月7日：

当時のジュール・メリーヌ(Jules Méline)農相が、農事功労章とそのシュヴァリエ章を創設。
当時のフランスが農業でささえられていたことを受け、「約1,800万人が農業に従事しており、
その仕事を通して国の豊かさの発展に貢献している。」とその功績を評価。農業関係者の数が
多く、レジオン・ドヌール勲章では数が足りないため、農事功労章を創設した。

1883年12月、ルイ・パストゥール氏が受章。

1887年6月18日：

当時のフランソワ・バルブ(François Barbe)農相が、オフィシエ章を創設。

1900年8月3日：

当時のジャン・デュピイ(Jean Dupuy)農相が、コマンドゥール章を創設
「フランス共和国農事功労章は、農業を成長させ、国益に貢献してきた。1883年以來の成功は、
新しい階級の創設にふさわしい。」



■佐藤伸二プロフィール

1975年 社団法人クラブ関西に入社。フランスで研修を積み、料理の
技術に磨きをかける。第1回 SOPEX 料理コンクールファイ
ナリスト、テレビ東京主催第3回フランス料理選手権優勝な
ど多数受賞。

1991年 ホテルグランヴィア大阪のレストラン「ムアー」料理長就任。

1996年 ホテルグランヴィア大阪の総料理長に就任。

2004年 ホテルグランヴィア京都の取締役総料理長に就任。

2015年 常務取締役 JR 西日本ホテルズ総料理長として JR 西日本
ホテルズの調理部を統括。

1996年の総料理長就任後は、料理コンクールの運営、料理講習会の開
催、食育の推進などフランス料理を通じた様々な活動に積極的に参加。
2018年1月フランス共和国より農事功労章 シュヴァリエ受章。

【このお知らせに関するお問合せは】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業企画部マーケティンググループ 広報担当

中窪 真子（なかくぼ ちかこ） E-mail : c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp

TEL : 075-342-5510（直通） FAX : 075-342-5535