

『2015年 フジのおせち』

～お正月を彩る、個性豊かな「おせち」27アイテムを品揃え！～

株式会社フジ(本社:愛媛県松山市 代表取締役社長:尾崎 英雄)は、11月1日(土)からおせちの受け付けを店頭および「フジネットショップ」で開始しますので、その概要をお知らせします。

2015年のおせちは、60品目が詰まった豪華おせちや、北海道や京都の味わい豊かなご当地おせちなど、厳選した食材を贅沢に盛り込んだワンランク上のおせちを充実させています。また、煮物などをやわらかく炊き上げた一人前おせちや、若い世代におせち文化を楽しんでいただけるオードブル重とおせちのセット、お子さまも楽しめる三世代おせちなど、あらゆる世代に対応した多彩なおせちを取り揃えています。

【展開概要】

■受付期間:11月1日(土)～12月27日(土)

(宅配商品の受け付けは12月20日(土)まで)

■展開店舗:フジ各店82店舗

(愛媛43、高知8、香川4、徳島3、広島16、山口8)

■販売目標:1億2千万円(昨年対比105%)

※カタログ全体。

うち、「おせち」販売目標:1億700万円(昨年対比106%)

■掲載品目:52アイテム

(おせち:27、その他:25)

※酒類は、フジネットショップでは取り扱っていません。

■特典

- ・指定商品お買い上げで、エフカポイント7倍プレゼント。
- ・中国・四国地区、近畿地区(2府4県)、九州地区(沖縄県を除く7県)は、おせち全品無料配達。
- ・フジネットショップ会員さまは会員特典として、カタログ商品全品5%引きに加え、クレジット決済・コンビニ決済でネットショップポイント10倍プレゼント。(フジネットショップ URL:<http://www.the-fuji.net>)



【フジのおすすめおせち】 ※価格は本体価格

1. ワンランク上のこだわりおせち

■富士四段重 (20,000円)

愛媛県産のブリや香川県産のサワラといった四国の特産品をはじめ、全国から吟味した食材を集め、風味豊かで見た目にも鮮やかに仕上げました。豪華60品目を贅沢に盛り込んだ、新年を華やかに彩る祝膳です。



■京都祇園かにかくに四段重 (20,000円)

手まり餅や小鮎甘露煮などを盛り込み、京都の上品で雅やかなイメージをお重に表現しました。伝統の和風だけでなく、マリネやテリーヌなどの洋風メニューも取り揃え、世代を超えて楽しめるこだわりおせちです。



2. あらゆる世代に対応したおせち

■栄養士監修彩りミニおせち (10,000円)

栄養士が一品一品食材を選んでいきます。煮物などをやわらかく炊き上げており、ご年配の方も食べやすい、一人前のミニおせちです。



■年越しおせち (10,000円)

年越しをオードブルで過ごし、元旦をおせちで迎える、新しいタイプの二人前おせちです。洋風のオードブル重に伝統的な和風おせちを組み合わせさせており、若い世代も気軽におせちを楽しめる内容です。

