

報道関係各位

～ 老舗中華のおせちで味わい豊かな新年を ～

東天紅特製中華おせち

10月1日(水) 予約受け付け開始

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、「東天紅の中華おせち」を2008年10月1日(水)から予約開始いたします。(2008年12月26日(金)予約締切)

「東天紅特製おせち」は、ふかひれ、鮑といった中華食材をふんだんに使った中国料理のおせちとして毎年好評をいただいています。

東天紅のレストランと同様、お子様から年配の方までどの年代の方にもおいしく安全に召し上がっていただけるおせちにするため、毎年年末にスタッフ全員で真心を込めて手作りをし、12月31日にお客様のお手元にお届けします。

日本人好みに作り上げた中国料理のおせち、年の初めのにぎやかなおもてなしにもぴったりです。

鮑の醤油煮、海老のチリソースなど贅沢な6品を彩り鮮やかに盛り込んだ「壺の重」、数の子、ウズラピータン、湯葉や椎茸の含め煮など、お酒にも良く合う9品をたっぷり詰め込んだ「弍の重」、高級食材の代表格、一枚ふかひれの醤油煮を中心に、じっくり煮込んだ豚のやわらか煮、鴨のスモークやチャーシューなど、中国料理の魅力を味わっていただける「参の重」。和のおせちとは一味違ったおいしさ、楽しさを味わっていただけます。



■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015 <http://www.totenko.co.jp>

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 広報・PR 担当 中澤

TEL:03-3824-6691 / FAX:03-3824-9783 〒110-8707 東京都台東区池之端1-4-33

e-mail senden@totenko.jp URL <http://www.totenko.co.jp>

東天紅特製中華おせち

中華三段重 25 品目 (4-5 名様用)

¥34,650 (税込)

配送の場合は別途送料: 全国一律 500 円 (税込)

ご予約は、フリーダイヤル、WEB サイト、東天紅全店店頭及び、全国の百貨店で賜ります。

壹の重

蟹爪の錦揚げ / 白身魚の中国燻製風
海老のチリソース / 鮑の醤油煮
帆立貝の南乳風味煮 / 海老の香料煮



貳の重

数の子と大根の山椒風味 / 胡瓜の辛し甘酢
イカの含め煮 / 栗の五香風味 / 花豆雪化粧
くらげの和え物 / 椎茸の含め煮 / 竹の子含め煮
サーモンなます巻き / スモークウズラ卵
ウズラピータン / 湯葉の含め煮

参の重

一枚ふかひれの醤油煮 / 牛肉の陳皮風味煮
金柑の蜜煮 / 鴨のスモーク / チャーシュー
豚の柔らか煮 / 柔らかメンマ



株式会社東天紅 会社概要

■社名	株式会社東天紅 (8181)
■代表者	代表取締役社長 小泉 和久
■本社所在地	〒110-8707 東京都台東区池之端 1 丁目 4 番 33 号
■設立	昭和 23 年 9 月 7 日
■資本金	25 億 7209 万円
■上場取引所	東証一部
■売上高	78 億 1,419 万円 (平成 20 年 2 月)
■事業所	東京(上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国) 千葉 横浜(山下公園、桜木町) さいたま 秋田 仙台 高崎 名古屋 京都 大阪(天満橋、京橋(2 店舗)) 兵庫(神戸、姫路) 広島 全 25 店舗(中華 22、和食 3)
■子会社、関連会社	(株)海燕亭、小泉グループ(株)
■URL	http://www.totenko.co.jp/