

2021年9月30日  
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

## オリジナルシャルキュトリー詰合せ、各種おせち料理 EC サイト JRE MALL(ジェイアールイー・モール)にて 10月1日より発売

【2021年9月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン 高崎（群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長 山田幸秀）は、「メトロポリタンホテルズの味をご自宅で！」をキーワードに、JR 東日本が運営する EC サイト JRE MALL（ジェイアールイー・モール）に、群馬県の銘柄豚「えばらハーブ豚未来」「上州麦豚」を使用したオリジナルシャルキュトリーの詰め合わせと、昨年好評いただいたおひとり様用個々盛りおせちをはじめとした各種おせち料理を 10月1日(金)より発売いたします。



### 【商品紹介】

#### シャルキュトリーバリエ 詰合せ

群馬県の銘柄豚「えばらハーブ豚未来」「上州麦豚」を使用したオリジナルシャルキュトリーの詰め合わせが登場。オリジナルブレンドのスパイスや肉の風味、食感にこだわり総料理長井田が監修をいたしました。自然豊かな群馬県が育んだ名産品を使ったバラエティ豊かなシャルキュトリーをご自宅でご賞味ください。また、贈答用の箱入りもございますので大切な方への暮れの贈りものとして是非ご用意ください。

#### 各種おせち料理

昨年好評をいただいたおひとり様用個々盛りおせちを今年もご用意いたしました。新しい生活様式に対応して取り分けしなくとも済むよう衛生面でも安心の個々盛りスタイルながら和洋二段で全 29 品と内容も充実しております。その他、3～4 人前のおせちも 2 種類ご用意しております。コロナ禍が続く中、今年も巣ごもりお正月が見込まれますが、大切な方と囲む新年の食卓をホテルメトロポリタン高崎のおせちとともに過ごしてください。

◎お問い合わせ(一般)：ホテルメトロポリタン 高崎 Tel. 027-326-7982 (宴会予約)

◎JRE MALL メトロポリタンホテルズ専用 URL : <https://www.jreastmall.com/shop/c/c93/>

## 【商品詳細】

### シャルキュトリーバリエ 詰合せ

- ・料金：通常配送 4,300 円(税込)  
贈答用箱入り 5,000 円(税込)  
※記載の料金には送料は含まれません。

- ・内容量：  
パテ・ドウ・上州(280g)×1  
チキンポロナ(100g)×1  
ガーリックフランク(145g)×1  
チョリゾス(120g)×1  
チューリンガー(145g)×1

- ・販売開始日：2021年10月1日(金) 14:00

#### ※シャルキュトリーとは

シャルキュトリー(charcuterie)とはフランス語で食肉加工品全般の総称。chair(肉)+cuite(火を入れる)、が語源。ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称で、その多くは豚肉を原料とし、鴨やジビエなどを使うこともあります。塩漬けや乾燥、燻製など、肉の保存性を高める手段として発達し、その歴史はギリシャ時代までさかのぼります。(日本シャルキュトリー協会 HP より抜粋)



### 各種おせち料理

- ・商品名：個々盛りおせち和洋二段重(4寸:1人前)  
料金：6,000円(税込)

- ・商品名：おせち和洋二段重(6寸:3~4人前)  
料金：13,000円(税込)

- ・商品名：おせち和洋三段重(6寸:3~5人前)  
料金：20,000円(税込)

※いずれも料金に送料は含まれておりません。

- ・配送可能な地域：群馬県・栃木県・茨城県・東京都  
神奈川県・千葉県・埼玉県  
(1都6県以外の配送は承っておりません。)

- ・ご予約：10月1日(金)~12月24日(金)  
(限定数になり次第販売終了となります。)

- ・お届け：12月31日(金) 配送となります。

- ・その他：ホテルでのお渡し  
も例年通り承っております。



### 商品監修：

#### ホテルメトロポリタン高崎 総料理長 井田 昭彦

群馬県、高崎市生まれ。

銀座やフランスなど、国内外で修業を積み、1997年ホテルメトロポリタン高崎へ。宴会調理を経て、2009年のホテルリニューアル時よりレストラン「ブラスリーローリエ」の料理長を務める。

2018年よりホテルメトロポリタン高崎の総料理長に就任。高崎、そして群馬県産食材にこだわり、地元の方も知らない食材のおいしさを広めるべく心をこめたお料理をお届けします。

