

2017年9月20日

相模鉄道株式会社
相鉄ローゼン株式会社
株式会社 高島屋

相鉄グループ×高島屋 合同企画

相鉄グループ創立100周年を記念し、相模鉄道の人気キャラクターをデザイン。
相鉄線沿線の和洋の人気店が手がける限定おせちを販売

相模鉄道キャラクター 「そうにゃん」のおせち

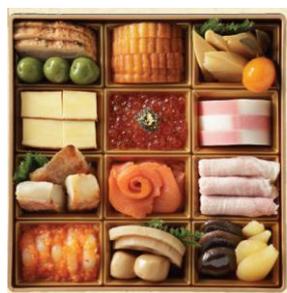
「100年前、田園を走る列車の先に見ていたのは、沿線の暮らしを豊かにすることでした」。

大きな夢とともに走り続けてきた相鉄グループは、1917（大正6）年12月の創立から100年の節目を迎えます。高島屋が店舗を構える横浜を中心に、都市と自然をつないで「住みやすい沿線」として選ばれる鉄道へ発展。今回、相鉄グループ創立100周年を記念し、相模鉄道の人気キャラクター「そうにゃん」をモチーフとしたおせちを相鉄グループと高島屋が合同で企画しました。「そうにゃんおせち」は、全3種類（種類により販売場所が異なります）をご用意。お重のふたに「そうにゃん」がデザインされた、相鉄線沿線の人気店の味をお楽しみください。

①<そうにゃんおせち>和・洋二段重 22,680円（税込み） ※そうにゃんデザインのカステラ付き



一の重（上）と
ふたデザイン（左）



二の重（左）と
そうにゃんをデザインした
横濱文明堂のカステラ（上）

■販売場所およびご予約承り開始日

そうてつローゼン：2017年10月1日（日）開始（※そうてつローゼンは100セット限定）。

横浜高島屋、港南台高島屋ほか 高島屋関東エリア各店：2017年9月27日（水）開始。

高島屋オンラインストア：2017年9月22日（金）午前10時開始。

一の重； 相鉄沿線の和洋の名店「Pétale de Sakura（ペタル ドゥ サクラ）」と「日本料理 楽只（らくし）」のメニュー指導によるお料理を一の重に。

Pétale de Sakura（ペタル ドゥ サクラ）・・・フランスで修業後ミクニ ヨコハマで支配人兼料理長を務めた難波秀行氏がオーナーシェフで、相鉄いずみ野線 弥生台駅前に店を構えるフレンチレストラン。

日本料理 楽只（らくし）・・・銀座の日本料理店の料理長を経た青山力三氏による、旬の素材を使った料理が定評の店。店名には、ただこの時を楽しんでほしいという思いがこめられている。

二の重； 今井かまぼこ店（横浜市西区）の伊達巻や大矢養鶏場（横浜市泉区）の卵を使った厚焼き玉子など、相鉄線沿線で人気のお店の味をバラエティー豊かに詰めました。

横浜高島屋、港南台高島屋、タカシマヤフードメゾン新横浜店 限定販売

②<そうにゃんおせち>日本料理 ^{らくし} 楽只 和一段 19,440 円 (税込み)

③<そうにゃんおせち>ビストロ・デュヴァン・ガリエニ 洋一段 17,280 円 (税込み)

※②③ともに、店頭での承りは 15 点限定、オンラインは 5 点限定。そうにゃんデザインのカステラは付きません。



楽只の和一段 (右) と
ふたデザイン (上)



ガリエニの洋一段 (右) と
ふたデザイン (上)



■販売場所およびご予約承り開始日

横浜高島屋、港南台高島屋、タカシマヤフードメゾン新横浜店 2017年9月27日(水)開始。

高島屋オンラインストア：2017年9月22日(金)午前10時開始。

※②③はそうてつローゼンでの取り扱いはございません。

上記2点については、横浜高島屋、港南台高島屋、タカシマヤフードメゾン新横浜店限定で販売致します。

和風おせちは相鉄線 平沼橋駅にほど近い[日本料理 楽只(らくし)]、洋風おせちは相鉄線 三ツ境駅の近くにある[ビストロ・デュヴァン・ガリエニ]が心を込めて作ります。

[日本料理 ^{らくし} 楽只—青山カ三]

店名の「楽只」には、「ただ、この時を楽しんでほしい」という思いがこめられています。

木のぬくもりあふれる、家庭的な雰囲気の中で、ゆっくりと、旬の素材を使った本格的な日本料理を堪能できるお店として高く評価されています。

料理人は、1977年(昭和52年)1月生まれの青山カ三氏。横浜市出身。有名ホテルや料亭で修業を積み、数々の名店で料理長を務め、その後、出身地である横浜へ戻り、2014年、自身の店「日本料理 楽只」を開店。

[ビストロ・デュヴァン・ガリエニ]

横浜・鎌倉を中心とする地元の野菜やこだわりの食材で作るフランス料理が人気の店。

横浜の有名ホテルのソムリエ出身のシェフ、鈴木一雄氏が手がける料理は、ワインとの相性も抜群で定評があります。