

平成30年お正月<限定>

ご注文締切日:2017年11月29日(水)

※なくなり次第販売終了となります。

「やわらかおせち」について

固いものが食べにくい方も
歯ぐきで噛めるやわらかさ。
やわらかさにこだわった、
新年のお祝いに
ふさわしいご馳走です。

ワタミ(株)の健康長寿科学栄養研究所の管理
栄養士監修によるやわらかさにこだわった
おせちです。圧力調理などの工夫でやわら
かく食べやすく仕上げており、固いもの
が食べにくい方でも、お召し上がりいた
だけます。素材の味をそのままに、
食べておいしい、目にも楽しい、
食の喜びをご提供いたします。
(*嚥下困難者用ではありません)

*写真は盛付けイメージです。調達
事情により内容・容器は変更とな
る場合があります。



やわたみの やわらか おせち



やわらかさへの
こだわり
重箱入り

※冷凍で
お届けします

ワタミ株式会社 健康長寿科学栄養研究所 監修



- おしながき
- 一、きんとん
 - 二、紅白なます
 - 三、やわらか酢だこ
 - 四、やわらかかまぼこ
 - 五、ホタテと香草のテリーヌ
 - 六、伊達巻
 - 七、子持ち昆布
 - 八、いくら醤油漬
 - 九、黒豆金箔添え

*柔らかい食感を出すため、えび
に魚肉ねり製品を配合しえびの
艶煮に見立てた惣菜です

歯ぐきでつぶせる
やわらかさ

7,000円

税込・送料込



やわらかおせちへの想い

ワタミ株式会社

健康長寿科学栄養研究所



博士(食品栄養科学) 管理栄養士

麻植有希子

ある日、デパートで比較のお元気そうな老婦人がパン屋の前でパンを指さしながら店員さんに「これ固い?」、「これは?」と聞いている姿を見て、お元気に暮らしておられる高齢者の中で固いものが食べにくくなっている方がたくさんいらっしゃるのではないかと、というのが「やわらかおせち」企画開発のきっかけです。ひとつひとつの素材を味だけでなく噛み切りやすさを検証し、こだわり続けた想いが形になりました。日本の文化で大切な新年を祝うおせち料理をご家族と一緒に楽しんで頂きたいですね。

お申込期間: 2017年9月1日(金)~11月29日(水)

ご注文商品: やわらかおせち **7,000円** (送料・税込)

お届け日: 12月28日(木)~12月30日(土)

* お申し込み時にお届け日のご指定を承ります。
尚、お届け時間帯のご指定はお受けできませんので予めご了承願います。

お支払方法: 代金引換(ヤマト宅急便)

注意事項

- お申し込み時にはお届け先のお名前・ご住所などをお伺いします。
- お支払方法は代金引換のみになります。商品の到着時に現金でお支払いください。
(代引手数料は当社が負担いたします)
- 商品は冷凍状態でお届けします。冷蔵庫で解凍(24時間)の後、冷蔵保管の上、お早めにお召し上がりください。

ご注文・お問合せ フリーコール **0120-919-874**

受付時間 午前9時~午後7時 * 日曜日のみ午後6時まで「土日・祝日も受付可」

【個人情報のお取り扱いについて】 商品ご予約の際、お客様から頂いた個人情報は弊社グループにおけるサービス向上・営業活動などの目的にのみ使用し、お客様の許可なく第三者に提供開示することはありません。