

(1/2)
2006年8月30日

報道関係者 各位

~ 昨年の大ヒットがさらにパワーアップ! 注目力士も食べている部屋の味を毎月お手元に! ~
「* 現役相撲部屋のちゃんこ鍋の会」 今年も発売します!

* 商品名は(財)日本相撲協会の承認をいただいております。



大関：白鵬 翔



宮城野部屋の「塩バターちゃんこ」(参考調理例)

株式会社 千趣会(本社 大阪市 代表取締役社長 行待裕弘)は、相撲部屋と同じ味をご家庭で楽しめると大人気のオリジナルグルメ商品「現役相撲部屋のちゃんこ鍋の会」をリニューアルし、9月1日から発売いたします。

この商品は、毎月定期的に商品をお届けする頒布会のグルメ商品「わっ! 食べたい」シリーズのひとつで、昨年9月の発売以降、マスコミ各社にも多数取り上げられた大ヒット商品です。50以上ある相撲部屋のなかから評判の6部屋のちゃんこ鍋を、財団法人日本相撲協会をはじめ、各部屋の親方やおかみさん、後援会のご協力のもと、忠実に商品化。特製スープと新鮮な具材、麺などがセットになって、門外不出の伝統の鍋を、誰でも簡単に味わうことができます。

今年は、いまや角界で一番注目される大関・白鵬(はくほう)の一番のお気に入り、宮城野部屋の『塩バターちゃんこ』や、江戸時代から250年も伝わる伊勢ノ海部屋の『豚味噌ちゃんこ』、鶏ガラの風味豊かな陸奥部屋の『醤油ちゃんこ』が新たに加わりました。もちろん、大関・魁皇(かいおう)のいる友綱部屋の『キムチちゃんこ』や、名門・時津風部屋の豊ノ島(とよのしま)が大好きな『鶏肉の塩炊き』、尾車部屋の嘉風(よしかぜ)が好物の『塩炊き』など、好評を博した人気の味は今年も引き続きお楽しみいただけます。

また、お届け内容は、従来の「ファミリーコース」(3~4人前)に加えて、量の少ない「シンプルコース」(2人前)を新設。単身生活の方や2人暮らしのご夫婦をはじめ、少人数のご家庭にお勧めです。ちゃんこのセットとともについてくる人気の読み物「ちゃんこ鍋グルメ通信 どうぞこい新聞(A4版両面)」も内容がさらに充実。商品の調理のコツに加え、相撲のマメ知識や各部屋の注目力士の素顔に迫る商品の企画担当者のレポートは必見です。

新カタログには白鵬関、魁皇関をはじめ、6部屋の人気力士が登場しています。現役力士たちのパワーの源となっているちゃんこ鍋を、ご家庭にお届けするのはベルメゾンだけ。半年間で6部屋分、自宅に居ながらにして「相撲部屋をはしごする気分」をお楽しみください。

【現役相撲部屋のちゃんこ鍋の会 商品概要】

お届け内容	特製スープ、新鮮な具材、麺など
価格	ファミリーコース（3～4人前）4,980円（本体価格4,743円） シンプルコース（2人前）2,980円（本体価格2,839円）
お届け方法	毎月下旬にクール便でお届け
ご注文電話番号	ベルメゾンコールセンター 0120-11-1000（9時～21時）

お届け月	各相撲部屋と力士名 番付：2006年9月場所	味	お届け内容（ファミリーコース）
10月	時津風部屋 豊ノ島 大樹（前頭六枚目）	鶏肉の塩炊き	特製スープ、鶏だんご、鶏肉、大根、人参、ささかきごぼう、うすあげ、うどん、すり胡麻、柚子胡椒
11月	伊勢ノ海部屋 土佐ノ海 敏生（前頭十二枚目）	豚味噌ちゃんこ	特製スープ、豚バラスライス、かぼちゃスライス、大根、人参、ささかきごぼう、うすあげ、うどん
12月	友綱部屋 魁皇 博之（大関）	キムチちゃんこ	特製スープ、わたり蟹、豚バラスライス、真鱈切身、大根、人参、ささかきごぼう、うすあげ、うどん、キムチ
1月	宮城野部屋 白鵬 翔（大関）	塩バターちゃんこ	特製スープ、バター入り豚肉だんご、豚バラスライス、大根、人参、ささかきごぼう、キクラゲ、うすあげ、中華麺
2月	陸奥部屋 十文字 昭憲（前頭十一枚目）	醤油ちゃんこ	特製スープ、鶏だんご、鶏肉、豚バラスライス、大根、人参、ささかきごぼう、うすあげ、中華麺
3月	尾車部屋 嘉風 雅継（前頭十二枚目）	塩炊き	特製スープ、キクラゲ入り鶏だんご、下刺し鶏肉、下刺し豚バラスライス、大根、人参、ささかきごぼう、うすあげ、中華麺、すり胡麻



ファミリーコース



シンプルコース



ちゃんこ鍋グルメ通信「どすこい新聞」

本件に対するお問い合わせ先
 株式会社千趣会 大阪市北区同心 1-6-23 総務・IR広報部 IR広報チーム 田島・有江
 TEL06-6881-3100 FAX06-6881-3050 E-mail m-tajima@senshukai.co.jp