

2022年リンベルのおせち 9月1日より順次予約受付を開始します

リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、9月1日より順次リンベルWEBサイトにて2022年おせちの予約受付を開始いたします。



リンベルメルマガ会員へのアンケート調査※によると、2022年のおせちを購入予定の方は46.2%、購入先としてはネット通販で購入予定の方が16.7%と最も多い結果となりました。おせちを一緒に食べる人数はコロナ禍で減っており、2022年のおせちは1~4人の少人数で召し上がるという方が73.7%と全体の約3/4を占めています。また、おせちのジャンルとしては、和・和洋折衷のものが手堅い人気となっています。

※リンベルメルマガ会員のうち約2,400名へインターネット調査(調査期間:2021年8月17日~8月23日)

リンベルでは今年も、リンベルオリジナルギフトブランドから生まれた「日本の極み 五万石本店 特撰おせち」、大人のライフスタイル誌「サライ」編集部と共同開発した「サライのおせち」を販売いたします。どちらも和の具材を中心とした和洋折衷のおせちで、比較的少人数でお楽しみいただけるボリュームです。

日本の極み 五万石本店 特撰おせち



- ◆ラインナップ : 全2種
 - 八角三段重 4人前 (¥32,400)
 - 三段重 4人前 (¥54,000)

- ◆予約受付開始 : 9月1日(水)~

リンベルのオリジナルギフトブランドから誕生した「日本の極み 五万石本店 特撰おせち」。

おせちの通信販売の先駆けとなった富山の名料亭「五万石本店」監修のおせちで、冷凍が主流となった昨今であえて冷蔵とし、料亭と同じ作り立ての味わいにこだわってお届けします。

越中伝統のお正月料理やおせちの定番品から、お酒の肴にも好適な料理を彩りよく詰め、日本酒からシャンパーニュまで、和洋どちらでもお召し上がりいただけるラインナップとなっています。

サライのおせち



◆ラインナップ：全2種

二段重『笑門福龍』4人前 (¥21,600)

三段重『豊楽酔興』4人前 (¥27,000)

◆予約受付開始：9月13日(月)～(予定)

小学館が発行する「サライ」編集部とリンベルが共同開発した「サライのおせち」。

今年で3年目となる「サライのおせち」は、壺の重には伝統的な和の献立、貳の重にはお子さんや若い世代の方にも人気の洋風仕立ての献立、参の重には多彩な酒肴を詰めています。

前回好評だった具材も残しつつ、旧来のおせちの概念に囚われない献立も取り入れていますので、昨年とはまた違った味わいが楽しめます。

その他、新たなおせちも順次予約受付を開始する予定ですので楽しみに！

詳しくは「リンベルのおせち 2022」特設ページをご覧ください。

<https://www.ringbell.co.jp/gourmet/osechi/>

※おせちはすべて限定数がございます。ぜひお早めにお申し込みください。



■ 会社概要

商号：リンベル株式会社

代表者：東海林 秀典

本社所在地：東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日：1987年7月3日

資本金：608,935,000円(資本準備金含む)

事業内容：ギフトの企画・販売、卸売業

ECサイト：<https://www.ringbell.co.jp/>

----- 本件に関するお問い合わせはこちらまで -----

●報道関係の方からのお問い合わせ先

MAIL：ringbell_press@ringbell.co.jp / TEL:03-3246-1148 広報担当:秀平・桑野

●お客様からのお問い合わせ先

TEL:03-3246-1122