

創業 143 年を誇る「浅草で一番古いすき焼き店」の和洋おせちをご家庭で
すき焼「ちんや」
EC ショップ「#On The Dish」で、すき焼き肉をセットにした特製おせちを販売
ご予約受付開始日：2023年10月2日（月）

東京・浅草最古のすき焼き店として創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」浅草本店では、国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（以下、WDI GROUP）が展開するオンラインショップサイト「#On The Dish」にて、おせちの販売を10月2日（月）より開始します。

「ちんや」独自の基準により厳選、熟成した「適サシ肉」（商標登録）のすき焼き肉と、しぐれ煮・ローストビーフなど、料理長こだわりの美味しさが詰まった特製おせちをご用意しました。思い出を彩る料理・すき焼きは、新春のお祝いの席にもぴったり。さらに、11月30日（木）までの早期ご予約で、5,000円割引になる特典も。料理長こだわりの美味しさが詰まった特製おせちをご家族でぜひお楽しみ下さい。



#On The Dish



「#On The Dish」は、「しあわせが逢うテーブル。」をテーマに、あらゆるシーンで様々な食文化との出会いをご自宅で体験できるアイテムを取り揃え、レストランで味わう感動をポーダレスに提供しているオンラインショップです。

「ちんや」では、1880年（明治13年）の創業以来、「美味しさ」にこだわり、探求。脂肪の量が4等級であること、肥育期間や脂肪の融点やサシの入り方など独自の基準を設け、サシの入り方が過剰でない「適度な霜降肉」を、商標登録（登録第5980224号）した「適サシ肉」として提供していますが、このたび、「#On The Dish」で販売を開始するおせちも、この適サシ肉によるすき焼き肉セットと、和洋おせち三段重をセットした「ちんや」ならではの内容となっています。身の旨味と脂の甘味のバランスと熟成による香りの良さが絶妙な適サシ肉を、年初めからおせちと共に存分に味わえる、特別なセットとなっています。

■ 老舗すき焼き店「ちんや」 EC ショップ「#On The Dish」 特製おせち 販売概要

販売開始：2023年10月2日（月）10：00～

販売チャネル：「#On The Dish」 <https://onthedish.wdi.co.jp/>

販売アイテム：・ 和洋おせち三段重と熟成「適サシ」すき焼き肉セット【冷凍・冷蔵便】 52,800円 ※20セット限定
・ 和洋おせち三段重【冷凍便】 39,800円 ※30セット限定

※価格はいずれも税、送料込

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 和洋おせち三段重と熟成「適サシ」すき焼き肉セット

熟成「適サシ」すき焼き牛肉（400g）※割下付き

<一の重>

- ◇ 伊達巻
- ◇ 胡桃甘露煮
- ◇ 干し柿バター 博多押し
- ◇ 黒豆密煮（金箔）
- ◇ 紅蒲鉾
- ◇ 白蒲鉾
- ◇ イクラ醤油漬
- ◇ 海老艶煮
- ◇ キャビア
- ◇ 数の子醤油漬
- ◇ たたき牛蒡
- ◇ 紅白餅玉すだれ
- ◇ 田作り

<二の重>

- ◇ 松皮烏賊白焼
- ◇ キングサーモン西京焼
- ◇ 松前漬
- ◇ 鮑やわらか煮
- ◇ 紅梅花餅
- ◇ 白梅花餅
- ◇ 鶏松風
- ◇ 穴子八幡巻
- ◇ 笹麩
- ◇ 真鯛西京焼
- ◇ ローストビーフ ちんや仕立て
- ◇ 完熟金柑密煮
- ◇ 金団
- ◇ 栗甘露煮
- ◇ 渋皮栗甘露

<三の重>

- ◇ ローストポーク
- ◇ 鰻柳川真丈
- ◇ ちんや特製 牛時雨煮
- ◇ 鯛昆布千段押し
- ◇ 紅白なます日向夏風味
- ◇ 鶏直火焼きボン酢漬
- ◇ 若桃甘露煮
- ◇ レンコ鯛笹漬
- ◇ 紅千代呂木
- ◇ 白千代呂木
- ◇ 一口焼き湯葉
- ◇ 牛蒡牛肉巻き
- ◇ 高野豆腐海老博多旨煮
- ◇ 高野豆腐ほうれん草真丈博多旨煮
- ◇ 蛸煮付け
- ◇ 菜の花湯葉巻き
- ◇ 冬菇椎茸艶煮
- ◇ 紅鮭昆布巻佃煮
- ◇ 蓮根八方煮
- ◇ 松生麩
- ◇ 梅生麩



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「#On The Dish」 とは

「#On The Dish」は、「ウルフギャング・ステーキハウス」、「カプリチオーザ」、「ハードロックカフェ」など、国内外の有名ブランドを展開する WDI GROUP が手掛けるオンラインショップ。「しあわせが出逢うテーブル。」をテーマに、日常から特別な日など、あらゆる食事のシーンで笑顔溢れる「豊かな食事の楽しみ方」をコンセプトに、さまざまな食文化との出逢いを体験いただける商品を取り揃えています。

商品は、国内外のレストランで腕を磨いたシェフがメニューを開発、レストランで味わうのと同じ本格的な味を追求し、冷凍食品として再現しました。

調理工程はとてもシンプル。簡単な加熱だけで OK なので、平日のサクッとご飯や、家族と過ごす週末のゆっくりご飯からお祝い事、ホームパーティ、グランピングなど、様々なシーンでご利用いただけます。ひと手間かけて、レストランのような彩りを楽しむのもおススメです。

< 「#On The Dish」 URL : <https://onthedish.wdi.co.jp/> >



■ ちんや 浅草本店

「ちんや」は、1880年（明治13年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903年（明治36年）すき焼きの専門店となりました。その料理へのこだわり、味、クオリティから、何世代にもわたり、多くのお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきました。

店舗の老朽化、世界情勢などの影響から、2021年8月に一時休業したものの、2022年3月18日（浅草の誕生日）に、その「伝統」「こだわり」を絶やすまいと、「浅草本店」として、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ移転し再オープンを果たしました。

開店以来、こだわり、探求してきたのは「美味しさ」。「ちんや」のすき焼きは、最初に千住葱の香りをまわせたお肉から召し上がっていただきます。その後は、食材にこだわった「ザク」と一緒に、少し甘めに仕上げた割り下で、すき焼きを存分にお楽しみいただけます。コースでは、季節ごとに四季を味わえる先附や前菜を提供、すき焼きだけでなく、しゃぶしゃぶのコースもご用意しております。

また、併設する「精肉ちんや」では、「適サシ肉」をはじめ、店舗でカットしたお肉や「牛肉のしぐれ煮」などを販売しています。

店 舗 所 在 地： 東京都台東区花川戸 2-16-1 / TEL 03-3841-0010

オフィシャルサイト： <https://chinya.co.jp/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp