

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

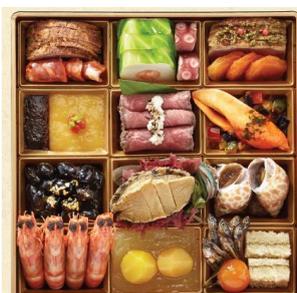
相鉄グループ創立100周年を記念し、相模鉄道の人気キャラクターをデザイン。  
相鉄線沿線の和洋の人気店が手がける限定おせちを販売

# 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。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。

<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。