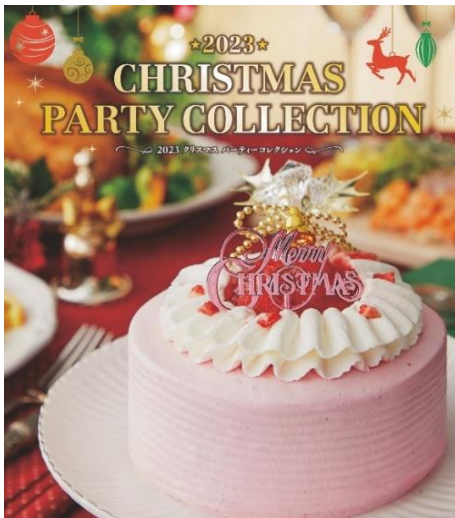


久しぶりに家族や仲間と集い、食を楽しむ時をユニーが提案  
**クリスマスケーキ・おせち 9月29日（金）より受付開始**  
 初企画『星野リゾート宿泊ギフト券が当たるキャンペーン』も実施

ユニー株式会社（本社：愛知県稲沢市、代表取締役社長：関口憲司、以下「ユニー」）は、ケーキやオードブルなどのクリスマスメニューとおせちの予約受付を、2023年9月29日（金）よりアピタ・ピアゴ計130店舗の店頭及びオンラインショップで開始します。



今年は、4年ぶりに各地で大規模なイベントが再開するなど、コロナ禍前の賑わいを取り戻しつつあります。クリスマスには、家族や友人、地域の人々が集い楽しいパーティーをする機会が増えることを想定し、大人数でも楽しめるユニーオリジナルたっぷりいちごのショートケーキをはじめ、年に一度のイベントを贅沢に演出する有名洋菓子店のプレミアム感あるケーキ、ローストチキンや手まり寿司などのオードブル等、様々なクリスマスメニューを取り揃えました。

また、おせちは、お正月の家族団らんを意識し、ボリュームのある複数段のお重をメインに、ユニーの鮮魚専門店「魚優（うおゆう）」のぶり照焼や、ユニーオリジナルたまご「きらら」を使った伊達巻など、食材にこだわって開発したおせちや定評のある老舗料理店のおせち、若い世代にも親しみやすい洋風の食材を組み合わせたおせちなどをラインナップ。2024年の始まりを様々な世代の方がより華やかに過ごしていただくにふさわしい、満足感のある商品を取り揃えました。

さらに、旅行需要が回復傾向にある今、対象商品購入者へ『星野リゾート宿泊ギフト券 50,000円分』などが抽選で当たるキャンペーンを初めて実施します。

#### ◆「クリスマスメニュー・おせち」予約概要

取扱店舗：アピタ・ピアゴ 計130店舗 ※ピアゴ ラ フーズコア赤池店は除外

オンラインショップ：クリスマス<<https://www.apitashop.com/sp/xmascake/>>  
おせち<<https://www.apitashop.com/sp/osechi/>>

ご予約期間：クリスマス 9月29日（金）～12月14日（水）まで  
おせち宅配 9月29日（金）～12月24日（日）まで  
おせち店頭お渡し 9月29日（金）～12月27（水）まで  
※オンラインショップは10:00開始

早期特典：11月30日（木）までのご予約で対象商品が税抜価格より5%OFF（一部商品10%OFF）

お渡し期間：クリスマス店頭 12月22日（金）～12月25日（月）  
おせち店頭・宅配 12月31日（日）

※詳細はカタログまたはオンラインショップでご確認ください。



### ★星野リゾート宿泊ギフト券などが当たるキャンペーン概要

#### 特賞

星野リゾート宿泊ギフト券 50,000円分 抽選で10名様

#### Wチャンス

ユニー商品券 1,000円分 抽選で100名様

※上記の抽選にはずれた方からさらに抽選でプレゼント

#### 応募条件

オンラインショップにて、クリスマスメニュー4,000円(税込)以上、またはおせち10,000円(税込)以上をご注文いただき、majicaまたはUCSマークのついたカードで全額お支払いされた方が対象。(クリスマスメニュー・おせちの合算は不可) 専用応募サイトで応募。

#### 応募期間

2023年12月16日(土)～2024年1月7日(日)23:59まで。

### ◆ユニーオリジナル クリスマスケーキ商品一例



#### ヤマザキ×ユニー

**いちごサンドケーキ 6号** 5,400円税込

いちごをトッピングに10個、中には7個分を2層でサンドした毎年人気の定番ケーキ。6～8人前。



#### セルフイーユ

**いちごベリークリスマス** 4,536円税込

名古屋文化短期大学教授のパティシエール山田実加さんと愛知県のパティスリー「セルフイーユ」が共同開発。限定800個。



#### ル・ショコラ

**ショコランテ・ノワール** 3,456円税込

口溶けの軽い国内製造のチョコレートのムースに、ふわふわのチョコスポンジを合わせた上質な見た目と味わいのケーキ。限定800個。



#### セルフイーユ

**西尾のまっちゃノエル** 3,996円税込

薫り高い愛知県西尾市産の抹茶をふんだんに使用したスポンジとムースに、生クリームをサンドした口溶けなめらかなケーキ。限定400個。

## ◆ユニーオリジナル おせち料理商品一例



**ユニーオリジナル**  
**曙（あけぼの） 和風おせち三段重**  
 21,384 円税込

4 人前 32 品目

昨年度当社掲載商品の中で、売上・リピート率・満足度でNo.1 を獲得。ユニーの鮮魚専門店「魚優（うおゆう）」の、脂ののった愛媛県産養殖ぶりを特製タレで焼き上げた“ぶり照焼”や、ユニーオリジナルたまご「きさら」を使用し、きめ細かくふんわり焼き上げた“伊達巻”など、ユニーだから実現する食材にこだわった和風おせち。



**ユニーオリジナル**  
**慶（けい） 和風おせち三段重**  
 27,864 円税込

2～3 人前 43 品目

人気のユニーオリジナルシリーズに今年は「慶」が新登場。食材の味を活かすために大きめの素材を採用。“松阪牛の時雨煮”はA4、5 ランクのみを 100%使用し、刻み生姜は職人が包丁で千切りしたこだわり。“島ぶり照焼”や“銀鮭”は独自製法で串打ちして焼き上げるなど、こだわりの 43 品目が入ったおせち。



**八百彦本店**  
**華（はな） 和洋中おせち四段重**  
 30,240 円税込

4～5 人前 51 品目

名古屋城下にて江戸時代・享保年間より仕出し料理屋を始めた「八百彦本店」の山海の幸をふんだんに使用し、見た目も豪華なおせち。“キスのエスカベッシュ”や“海老のチリソース”など洋風や中華のメニューも含む 51 品目。ボリュームのある 4 段仕様で大人数の集まりにも最適。