

2020年12月22日

今年は「おうちでハッピークリスマス！」

食卓を豪華に飾るクリスマスメニューを提供します

サミットでは、12月23日号チラシ特売で「おうちでハッピークリスマス！」を118店舗で開催し、食卓を豪華に飾る美味しいクリスマスメニューの商品を販売します。また、手作り志向の高まりを受け、本格的な手作りメニューのレシピ提案も行います。なかなか外食がしづらい今年のクリスマスは、是非、ご家族でホームパーティーをお楽しみください。

店内は、クリスマスイルミネーションの風景写真を載せたペナントなどで装飾したり、一部店舗ではフォトスポットを設置したりと、クリスマスの雰囲気盛り上げます。

1. チラシ期間

2020年12月23日（水）～25日（金）

2. チラシ対象店舗

サミットストア 118 店舗（サミットストア東府中店・神田スクエア店は除きます）

3. 12月23日号チラシ



4. 企画内容

(1) クリスマス関連商品の一例（価格はすべて本体価格）

①みんなで食べたいフルーツミックス【青果売場にて販売】



いちご・オレンジキャンディメロン・キウイフルーツなど6種類の果物を盛り付けた4~5人で楽しめるフルーツミックスです。フルーツタルトのように華やかな商品です。

販売価格：598 円

販売店舗：神田スクエア店を除く 119 店舗

②合鴨とサーモンのサラダ【チラシ非掲載、青果売場にて販売】



店内でカットした新鮮な野菜と、「紅茶鴨スモーク」や「サーモントラウト」をたっぷりと使い、クリスマスの食卓に彩りを添えるサラダです。くせがなくジューシーな旨みが特徴の「紅茶鴨スモーク」と相性の良い具材を厳選したこだわりの一品です。

販売価格：698 円

販売店舗：インスタカットサラダ取扱いの 69 店舗

③一度は食べてほしいコクうまアボカドのチーズ焼き【チラシ非掲載、青果売場にて販売】



通常よりも長い時間をかけて栽培しているため、オイル分が多く濃厚な味わいの「一度は食べてほしいコクうまアボカド」を使用しています。アボカドを丸ごと使用し、トッピングのチーズソースにきれいな焼き目をつけた、見た目でも楽しめる商品です。ブラックペッパーで仕上げ、ワイン等のお酒のお供にもなる味付けにしました。

販売価格：1 個入 158 円、2 個入 298 円

販売店舗：100 店舗。品揃えのない店舗もございます。

④魚介たっぷりのパエリアセット（お米 2 合用）【鮮魚売場にて販売】



4種類の魚介（「えび」「いか」「ほたて」）とパエリアのたれをセットにした商品。お米があればご家庭で簡単にパエリアが作れます。当社オリジナルのたれを使用し、フライパンだけでなく、炊飯器でも手軽に作れるのでおすすめです。

販売価格：1 パック 880 円

販売店舗：チラシ掲載商品取扱いの 118 店舗

⑤えびのアヒージョ（オリーブオイル入）【鮮魚売場にて販売】



ガーリックオイルで味付けした「えび」と野菜、オリーブオイルがセットになっており、この商品 1 つで 2～3 人前のアヒージョが手軽に作れる商品です。具材の「えび」「しめじ」「マッシュルーム」は店内で販売している原料を使用し、フレッシュ感にこだわりました。

販売価格：1 パック 580 円

販売店舗：チラシ掲載商品取扱いの 118 店舗

⑥素揚げえびとほたてのレモン焼【鮮魚売場にて販売】



「えび」をたっぷり 8 尾、「ほたて」を 2 個使用し、素材本来の味を引き立てるやさしい味付けにしました。殻のやわらかい「バナメイえび」を使用し、さらに素揚げすることでそのまま食べられるように仕上げました。

販売価格：1 パック 378 円

販売店舗：チラシ掲載商品取扱いの 118 店舗

⑦店内で 6 種スパイスを混ぜ込んだ豚ひき肉オープン焼【チラシ非掲載、精肉売場にて販売】



店内製造の細挽きと粗挽きの豚ひき肉を混ぜ合わせることで、ジューシーさと肉々しい食感が楽しめる一品に仕上がっています。ワインやビールなどのお供に最適な、スパイシーな味わいの皮なしソーセージ風の商品です。

販売価格：100g あたり 178 円

取扱店舗：グリルキッチン商品取扱いの 113 店舗

⑧たっぷり魚介の地中海風パエリア【総菜売場にて販売】



魚介仕立てのブイヤベースに、炒めた玉ねぎやにんにくを加えた濃厚な旨みが特徴のたれを使用しています。殻付きの「えび」や鮮魚部門で販売している「ほたて」「いか」「あさり」をたっぷり盛り込みました。盛り付けるご飯も店内のコンベクションオーブンで焼き上げ、より本格的に仕上げました。

販売価格：1 パック 598 円

販売店舗：チラシ掲載商品取扱いの 118 店舗

⑨チキンバーレル（リングビスケット入）【総菜売場にて販売】



「塩にんにくの若鶏もも竜田揚げ」「骨無しフライドチキン」や、ベーカリー部門で販売し大変好評を得ている「やさしい味わいのリングビスケット」を盛り込んだ、パーティーなどに適した食卓を彩る商品です。

販売価格：1 パック 698 円

販売期間：12/24、12/25

取扱店舗：東府中店、神田スクエア店、中野島店、テラスモール湘南店を除く 116 店舗

⑩国内産若鶏のローストチキン【総菜売場にて販売】



やわらかくジューシーな骨付きの若鶏もも肉を甘めのコクのあるタレで味付け、焼き上げました。もも肉にサミット独自のスリット(切れ目)を入れることで、食べやすく、見た目も豪華な商品に仕上がっています。

販売価格：1 本 598 円

取扱店舗：全店

⑪ベーコンとほうれん草のキッシュ【ベーカリー売場にて販売】



一般的には「キッシュロレーヌ」と呼ばれている、ベーコンとほうれん草を使った王道のキッシュです。ふんわりとした卵をベースとした生地、存在感がありながらも食べやすいサイズにカットしたベーコン、ほうれん草、玉ねぎを入れました。仕上げにチーズをかけて焼き上げることで適度なコクを出しています。

販売価格：1 個 498 円

取扱店舗：イストアベーカリー「ダン・ブラウン」のある 80 店舗

⑫たっぷりチーズとトマトの旨み溢れるシカゴピザ【ベーカリー売場にて販売】



モッツアレラ・エメンタール・エグモント・ゴーダの4種類のチーズをたっぷりに入れ、その上に玉ねぎ・ズッキーニ・赤ピーマンの具材が入ったトマトソースをかけて焼き上げました。濃厚でまろやかなチーズと、甘み・酸味の効いたトマトソースの相性が抜群の一品です。

販売価格：1 個 798 円

取扱店舗：イストアベーカリー「ダン・ブラウン」のある 80 店舗

⑬デリシオーソ カヴァ ブリュット【酒売場にて販売】



スペインの標高の高い畑のぶどうを丁寧に手摘みで収穫しています。瓶内で12か月以上熟成することで生まれるきめ細かい泡立ちとコクのある味わいが特徴のスパークリングワインです。

販売価格：798 円

取扱店舗：全店

(2) 店頭で配布するメニューリーフレット



(3) ペーパークラフトの一例（サンタクロース）



ペーパークラフトはサミットホームページからダウンロードできます。

<https://www.summitstore.co.jp/2020chpc.pdf>

(4) 記念写真が撮れるフォトスポット（顔出しパネル）の設置



※スペースの関係で設置出来ない店舗もあります。