



News Release

2015年12月17日

報道関係各位

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会

株式会社ジェーシービー

アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.

2016年2月1日(月)～2月14日(日) 14日間

「ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 ウィンタープレミアム」開催決定

～人と人を繋ぐ、レストラン文化が届ける温もり～

幼少期から“本格派の味”を。ランチ1,000円／ディナー2,000円で子供に高級レストラン体験

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会は、上質なレストランで特別メニューをリーズナブルな定額料で提供するグルメ週間「ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 ウィンタープレミアム」を株式会社ジェーシービー（以下：JCB）とアメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.（以下：アメリカン・エクスプレス）の特別協賛のもと開催します。1年に2回開催される食の祭典であるジャパン・レストラン・ウィークは、2016年2月1日（月）から2月14日（日）までの期間行われます。2016 ウィンタープレミアムは、8エリア14都市の355店舗※1のレストランで展開します。

※1 参加店舗数は2015年12月10日現在

■ジャパン・レストラン・ウィークについて

ジャパン・レストラン・ウィークは、厳選された名店・実力派レストランで、期間限定の特別メニューをリーズナブルにお楽しみいただける、年2回（夏・冬）の食の祭典です。参加レストランは特別メニューをランチ2,000円／3,000円、ディナー5,000円／7,000円（いずれも税別・サービス料別）の定額料金※2にて提供します。

※2 各レストランによって、メニューの内容、定額料金のコース数は異なります。



■幼少期から“本格派の味”を。本格レストランの味をお子様価格で

ジャパン・レストラン・ウィークでは、将来の「良い食べ手」を育成することを目的に、お子様向けメニューを提供する「Family」を併設。本格的なレストランの味をランチ1,000円／ディナー2,000円の低価格で提供します。食の嗜好は幼少期の体験が影響すると言われております。この機会にお子様に“本格派の味”をご体験いただきたいと考えています。

※小学生以下のお子様限定のメニューです。

※同伴する保護者が「ウィンタープレミアムメニュー」をご予約された場合にのみご利用いただけるものです。

「La Valse 表参道青山」（東京都港区）

Family メニュー



※画像はイメージです。

■コンセプトは「食文化育」

ジャパン・レストラン・ウィークは「食文化育」をコンセプトとしています。レストランはおいしいものを食べるだけではなく、それをいただくまでの時間の楽しみ方、いただく時の味わい方、食べ終わった後の会話の楽しみ方を享受できる場所です。そしてその時空間には、それぞれのレストランの持ち味や世界観が無限に広がっています。すばらしいレストランで過ごすことは、「食」そのものに対する価値観や受け止め方を革新しうるもの。その時間はつまり、人生を豊かにする文化です。ジャパン・レストラン・ウィークでは、豊かな食時間を過ごすことを「食文化育」と考えています。ぜひ、ジャパン・レストラン・ウィークの機会を通して、豊かな食をお楽しみください。

■テーマは「温」

ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 ウィンタープレミアムのテーマは「温」です。ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会では、「食文化育」の啓蒙を目的に、イベントの開催ごとにテーマを設けます。それぞれの参加店がこのテーマへの解釈を思い思いの形で表現することで、お食事されるお客様が“食の奥深さ”と多様性を体感し、食を「文化」として感じ取るきっかけとなることを目指します。あたたかさを表す「温」とは人と人のふれあいからなる感情の温度（ぬくもり）を表しています。レストランという場で、人が集うあたたかな空気、テーブルを囲む団欒の雰囲気、そこに登場する手間ひまのかけられたあたたかな食事など、様々な「温」を味わうことができます。各レストランが提案する様々な「温」をご賞味ください。

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会は、ジャパン・レストラン・ウィークを通じて、ひとりでも多くの方に食材、食材の育つ環境、器、調理法、料理人の心意気、食事をする際の音楽、絵画などの環境や雰囲気など、食にまつわる様々なことに興味を持っていただき、豊かな日本のレストラン文化を感じていただく機会になればと願っています。

なお、特別協賛する JCB とアメリカン・エクスプレスは、2000 年より、日本における JCB 加盟店でのアメリカン・エクスプレス・カードの取り扱いについて業務提携しており、飲食店のみならず、公共料金、スーパーマーケット、コンビニエンスストアなど、消費者にとって日常生活に欠かせない決済シーンに、日々、加盟店網を拡大しています。このたびのジャパン・レストラン・ウィークへの特別協賛は、カードを通じて会員へ厳選されたグルメ体験をご提供することでサービス向上および利用促進を図り、ひいては加盟店レストランのビジネスに貢献したいという両社の思いにより実施するものです。

※報道機関の皆様におかれましては、事前もしくは期間中にジャパン・レストラン・ウィーク参加店の特別メニューやシェフの取材が可能です。

【開催概要】

主催	ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会
共催	株式会社ぐるなび
開催期間	2016年2月1日（月）～2月14日（日） 14日間
概要	期間中、参加レストランより定額料金で特別メニューを提供
価格	ランチ 2,000円／3,000円 ディナー5,000円／7,000円（いずれも税別・サービス料別） 「Family」ランチ 1,000円／ディナー2,000円（いずれも税別・サービス料別）
開催エリア	関東（東京・横浜・千葉・埼玉）、関西（大阪・京都・神戸・奈良）、札幌、仙台、名古屋、金沢、広島、福岡
参加店舗数	355店舗（2015年12月10日現在）
予約方法	公式Webサイトよりご予約いただくか、各店舗へお電話の上、「レストラン・ウィーク」のご予約である旨をお伝えください。 ※一部店舗では電話予約のみとなります。 ※Web予約にはぐるなび会員登録（無料）が必要です。 ※混雑状況によりご希望の日時でご予約を承れない場合がございます。 ◇JCBブランドおよびアメリカン・エクスプレスのカード会員先行予約期間 2016年1月14日（木）～1月20日（水） 【会員限定先行Web予約】2016年1月14日（木）10：00受付開始予定 公式Webサイトにて受付致します。 【会員限定先行予約ダイヤル】2016年1月15日（金）11：00受付開始予定 （フリーコール／全日11：00～21：00） JCB 0120-923-958 アメリカン・エクスプレス 0120-983-237 ◇一般予約開始 2016年1月21日（木）～
公式Webサイト	http://jrw.jp/
協力	大阪割烹体験実行委員会、日本ミシュランタイヤ株式会社
後援	農林水産省、国土交通省観光庁、日本政府観光局（JNTO）、公益社団法人全日本司厨士協会、全国芽生会連合会、日本イタリア料理協会、公益社団法人 日本中国料理協会
実行委員長	服部 幸應（学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長／医学博士）
実行委員	片岡 護（レストランテ アルポルト オーナーシェフ） 菰田 欣也（四川飯店グループ 総料理長） 田村 隆（つきぢ田村 代表取締役） 三國 清三（オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ） 久保 征一郎（株式会社ぐるなび 代表取締役社長） ※順不同

〈参加店舗の一例〉

提供メニューイメージ



店舗内観



「馳走 そっ啄」(東京都中央区)

提供メニューイメージ



店舗内観



「ミチノ・ル・トゥールビヨン」(大阪府大阪市)

【報道関係者お問い合わせ先】

「ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 ウィンタープレミアム」PR 事務局 担当：森永・宮田・磯貝
TEL:03-5572-6068 FAX:03-6673-4282 E-mail:jrw2016@vectorinc.co.jp

【一般からのお問い合わせ先】

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会
E-mail:info@jrw.jp 公式 Web サイト:http://jrw.jp/