

## レストランシェフにまかせて安心！オリジナルレシピ付き 釣った魚の調理から配送まで まるごと代行サービス

長崎サンセットマリーナにある「ザ ヴィラズ 長崎」のレストラン「レストラン アズロマーレ テラスオンザベイ」にてサービス開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、長崎サンセットマリーナにある「ザ ヴィラズ 長崎」のレストラン「RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay（レストラン アズロマーレ テラスオンザベイ）」にて、サンセットマリーナで釣った魚の調理からお好きな場所への配送までを請け負うサービスの提供を開始いたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://nagasaki.villas.jp/20210301/42129>



「RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay」は“目の前に広がる海の景色と長崎の「じげもん」素材を楽しむ”をコンセプトに、目の前に広がる海を眺めながら、太陽を浴びてのびのびと育った長崎の地野菜や、近隣で採れた新鮮な魚介、地元産のオリーブオイルなどを活かしたモダンイタリア料理をお楽しみいただけるダイニングです。

この度、せっかく釣ったのに魚をうまく捌けない、捌いてもキッチンの後片付けが面倒、食べ方がいつも同じなどのお悩みを解決する、釣ったお魚をシェフが調理し、配送までを代行する新しいサービスを提供いたします。

## これで心置きなく釣りを楽しめる！魚を釣った後のお悩みを解決

せっかく釣ったお魚を実際にきれいに捌くのはとても難しく、キッチンのおいや汚れの片づけの手間がかかり、自宅で魚を調理することは敬遠されがちです。また、せっかく沢山釣れたのに食べきれない。だからといって知り合いにプレゼントをしようにも、調理に手間のかかる魚を贈るのは気が引ける。と楽しいはずの釣りの後は悩みもついてまわる方も多いのではないのでしょうか。そこで、これらの悩みを解決し、釣った人、もらった人、その魚を食べる人、みんなに喜んで欲しいという想いから、釣った魚の調理からご希望のお届け先への配送までをレストランのシェフがまるごと代行するサービスを開始いたしました。



### 釣った魚の調理から配送まで丸ごと代行サービス

サンセットマリーナで釣った魚をお持ちいただくと、レストランのシェフがご家庭で料理がしやすい状態に魚を捌き、クール便でご希望のお届け先にお送り致します。捌かれた状態で届くので、ご自宅はもちろん、沢山釣れた時はプレゼントにしても大変喜ばれます。料金は魚の量と重さ、お届け先の都道府県で異なります。

#### 【サービス内容】

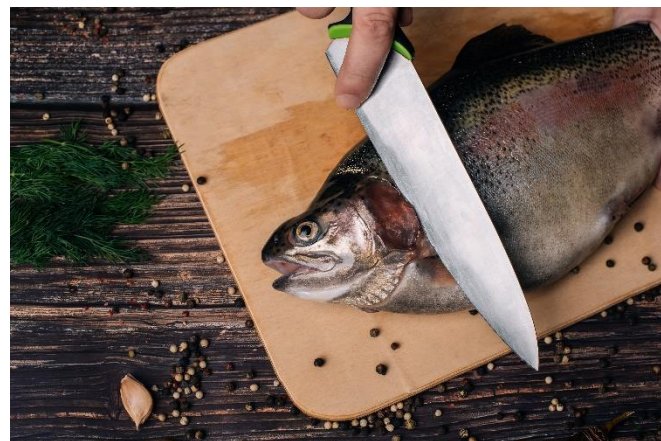
魚の調理/クール便での配送/本格イタリアンが手軽に楽しめるレシピと調味料付き

#### 【調理料金一例】

～1kg 未満:1～2 尾:1,000 円/3～6 尾:1,600 円

1～2kg 未満:1～2 尾:1,300 円/3～6 尾:1,900 円

【受付時間】11:30～17:30 ※火曜定休



### シェフならではのサービス 本格イタリアンが手軽に楽しめるレシピと調味料をセットでお届け

まるごと代行サービスにはもう一つ嬉しい特典がってきます。レストランのシェフだからこそ提供できるサービスとして、ご家庭で本格イタリアンを楽しめるレシピと、さらにそのメニューを作るために使用する調味料をセットでお届けします。いつものお料理のマンネリ化を解消するだけでなく、レシピがあってもその調味料がない、そのために新しく買い足すのは面倒といった新たな悩みも生まれずお料理もお楽しみいただけます。

【レシピ一例】メニュー名:真鯛のグリル フレッシュトマトと浅利のサルサ

真鯛以外の魚でも美味しく仕上がります。魚をフライパンで焼き、そこに浅利とミニトマト、調味料を加えるだけで簡単に作れます。

#### ▼このレシピについてくる調味料

ニンニクみじん切り1片分/赤タマネギ50g 5mmくし切り/バジル4枚手でちぎる(2枚は飾り用にちぎらない)

ブラックオリーブ8個5mm輪切り/ケッパー10g

※こちらのレシピ、調味料には別途料金は発生しません。



## ご注文方法

ご注文方法: 受付時間内に直接店舗へお持ち込みください。

受付時間: 11:30~17:30 火曜定休

お問い合わせ: 095-834-4155

## 店舗概要: RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay

“目の前に広がる海の景色と長崎の「じげもん」素材を楽しむ”をコンセプトに目の前に広がる海を眺めながら、太陽を浴びてのびのびと育った長崎の地野菜や、近隣で採れた新鮮な魚介、地元産のオリーブオイルなど、モダンイタリア料理をご提供します。

### 【施設名】

RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay  
(レストラン アズロマーレ テラスオンザベイ)

### 【住所】

長崎県長崎市福田本町1892 長崎サンセットマリーナ  
ザ ヴィラズ 長崎 1F

【TEL】 095-834-4155

### 【営業時間】

<平日>

ランチ : 休業

デザートbuffet : 14:00~17:30

ディナー : 休業

<土日祝>

ランチ : 11:30~15:00

デザートbuffet : 15:00~17:30

ディナー : 18:00~20:00 (L.O.19:00)

※火曜定休/ディナー予約制

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。

お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。

【公式WEBサイトURL】

<https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.html>

【席数】ダイニング150席

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧ください。

<https://www.tender-house.jp/20200728/36320>

## Restaurant Azzurro Mare Terrace on the Bay



## 運営会社概要

- 社名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 杉元 崇将
- 本社所在地 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数 : 926名(2020年5月現在)
- 事業内容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEBサイト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp\_kandou)  
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons\_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr\_team@positive.co.jp