



2015年2月16日

株式会社カカクコム

「グリコ」と「食ベログ ベストレストラン」受賞店舗、惣菜の素で初コラボ

**最短5分！フライパン1つで本格的な洋食を楽しめる“惣菜の素”
『DearChef(ディアシェフ)』を2月17日(火)より新発売！**

株式会社カカクコムが運営するグルメサイト「食ベログ(<http://tabelog.com/>)」で、毎年発表している年間ランキング「食ベログ ベストレストラン」受賞の人気店シェフ監修による本格洋食メニューの惣菜の素『DearChef(ディアシェフ)』が、2月17日(火)、江崎グリコより全国発売されます。

◆発売記念特設ページURL：<http://tabelog.com/tieup/glico/>

『ディアシェフ』は、グルメサイト「食ベログ」が、その年1年間にユーザーの支持を集めたお店を選出する「食ベログ ベストレストラン2013(*)」受賞店のシェフ監修による惣菜の素です。“週末はレストラン気分”をキャッチコピーに、「牛の赤ワイン煮込み」や「豚のバルサミコンソテー」など本格的な洋食メニューを、炒めた肉や野菜に同梱された濃厚ソースと仕上げ用のトッピングを加えるだけで、誰でも簡単に本格的な洋風メニューを調理することができます。

◆監修店舗(食ベログ ベストレストラン2013受賞)

・ホテルニューオータニ大阪

フランス料理「SAKURA」：<http://tabelog.com/osaka/A2701/A270107/27000681/>

・東京・銀座

イタリア料理「アロマフレスカ」：<http://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13129298/>

*「食ベログ ベストレストラン2013」について

2013年にユーザーから寄せられた口コミ・評価をもとに、料理・味、サービス、雰囲気、コストパフォーマンスなどを5点満点で評価した、ユーザーがつくる食ベログの年間レストランランキング。

「ベストレストラン2013」URL：<http://tabelog.com/bestrst/2013/>



◆製品概要

製品名	Dear Chef (ディアシェフ)			
	牛の赤ワイン 煮込み用	鶏の濃厚海老 ソテー用	鶏のゴルゴンゾーラ ソテー用	豚のバルサミコ ソテー用
				
内容量	110g	90.1g	93g	92.1g
希望小売価格	250円 (税別)			
製品特長	赤ワインのkokと旨みが牛肉とからみ、ごはんにもお酒にも合う味付け。仕上げ用のクリーミーソース (小袋) がまろやかな風味。	濃厚な海老ソースがトマトの酸味と鶏肉の旨みを引き立てます。仕上げ用のフライドガーリック (小袋) が料理に彩りを添えます。	ゴルゴンゾーラチーズのkokを楽しめるソース。仕上げ用のポルチーニオイル (小袋) の香りが料理を引き立てます。	バルサミコ酢の酸味と旨みが豚肉とマッチしたソース。フライドオニオンとハーブの香り (小袋) が食欲をそそります。
使用する食材	牛肉、きのこ	鶏肉、トマト	鶏肉、きのこ、野菜	豚肉、きのこ、野菜
調理時間	5分		7分	8分

『食べログ』概要

“信頼のできるレストラン選び”をコンセプトに2005年3月開設、今年10周年を迎えます。ユーザーから寄せられたクチコミと点数評価から、独自のロジックでレストランランキングを算出して提供しています。

- ・点数について：<http://tabelog.com/help/score/>
- ・口コミ・ランキングに対する取り組み：<http://tabelog.com/help/policy/>

掲載レストラン数：約80万件、クチコミ投稿数：約603万件

月間総PV：14億788万PV、月間利用者数：6,369万人 (内訳) PC：2,467万人、スマートフォン：3,799万人、フィーチャーフォン：103万人 (2014年12月実績)