

NEWS RELEASE

2011年6月28日(火) / 株式会社ぐるなび(コード番号:2440 東証第一部)



ぐるなび

「ジュレ鍋」が食べられる店舗一例

(2011年6月28日現在)

< 東京 >

- さかえや 高田馬場總本店
- CON PASSIONE ~コンパッショネ~ イタリア郷土料理
- 京おばんざい&お茶屋Bar 豆まる ~丸の内パークビル~
- 日本料理 鶴
- 九州料理 焼酎DINING 一慶隠蔵 上野店
- もつ鍋 とりそば 六本木 ひまつぶし
- 「宝」東京国際フォーラム店 by夢酒
- 今井屋
- 全国の地酒と産直こだわり食材 夢酒みずき 銀座
- Japanese Sake Dining 夢酒知花
- 沖縄料理 夢酒月桃 池袋
- 焼酎Dining 夢酒 SanMA 目黒
- 美食米門 渋谷店
- 個室風情 かざがぐるま
- 備長串焼・せいろ蒸し 個室乃夢 一寸法師
- 日本全国豚三昧・梅酒百選 ぶたの恩返し
- 個室モダンダイニング 花翁 - はなおきな -
- 軍鶏鍋 軍鶏料理 有明
- 「路地」幻のやきとん & 焼酎Bar 一軒家ダイニング
- 隠れ家個室 だいづつこころ
- 炭火居酒屋 Chacoal Grill and Bar ふくまめ
- 池袋 産地直送! お魚とお野菜 ~ おもてなしDining ~ 海畑(うみばたけ)
- 小鍋 しゃぶしゃぶ Dining 鍋選人 渋谷本店
- ビストロ 庵GuRi(あぐり) 渋谷店
- さつま黒千代香 六本木店
- Dining Restaurant S2
- おでん・鮮魚・旬菜・地酒 福ふくろう。
- 和食ダイニングバー渋谷 洛 -RAKU-
- イタリアンダイニング Ke:miyu 恵比寿
- おでん・豆富・創作料理 赤坂 花でん
- 大地の有機野菜と京せいろ・京とうふ 京都小町 まるまる

<http://r.gnavi.co.jp/g398506/>
<http://r.gnavi.co.jp/g144907/>
<http://r.gnavi.co.jp/g465408/>
<http://r.gnavi.co.jp/e533320/>
<http://r.gnavi.co.jp/a380000/>
<http://r.gnavi.co.jp/e583100/>
<http://r.gnavi.co.jp/b916300/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107805/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398501/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107800/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107801/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107803/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107804/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398516/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600137/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600144/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600145/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600146/>
<http://r.gnavi.co.jp/a696900/>
<http://r.gnavi.co.jp/p220500/>
<http://r.gnavi.co.jp/g011006/>
<http://r.gnavi.co.jp/e557200/>
<http://r.gnavi.co.jp/b450106/>
<http://r.gnavi.co.jp/b912205/>
<http://r.gnavi.co.jp/gakd300/>
<http://r.gnavi.co.jp/b465700/>
<http://r.gnavi.co.jp/p608100/>
<http://r.gnavi.co.jp/a162300/>
<http://r.gnavi.co.jp/ga18300/>
<http://r.gnavi.co.jp/g048100/>
<http://r.gnavi.co.jp/g953802/>

< 関西 >

- しゃぶしゃぶ菜々彩 ミーナ京都店(京都)
- musu x nabe FullB(大阪)
- レストラン七番館(京都)
- ダイニングテーブル 茜どき 西心斎橋店(大阪)
- 野菜dining AWAJIN ~淡じん~(大阪)
- こだわり野菜 Bacci restaurant(大阪)
- 隠れ家個室 博多水炊き・もつ鍋 かこみや 福島店(大阪)
- アジア料理酒場 しゃばだば 西天満六丁目(大阪)
- イタリアンビュッフェレストラン LORO Manma HEPナビオ(大阪)
- AMZ(大阪)
- 京橋 個室 シトラス系イタリアン R ダイニング(大阪)
- 創作ダイニング Ami-U by GIRAFFE osaka(大阪)
- 個室 魚串 野菜串 炙り家 ええねん 福島店(大阪)
- 心斎橋 個室 和食 Re:庵(大阪)
- 自然派創作 平林亭 京都駅本店 他グループ全店(京都)
- 京都 鴨川 夜景 KyotoView FELICE Dining & Bar(京都)
- FUNES(滋賀)

<http://r.gnavi.co.jp/c350309/>
<http://r.gnavi.co.jp/k752018/>
<http://r.gnavi.co.jp/k503600/>
<http://r.gnavi.co.jp/k130115/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka3k100/>
<http://r.gnavi.co.jp/kadu900/>
<http://r.gnavi.co.jp/k592603/>
<http://r.gnavi.co.jp/c981000/>
<http://r.gnavi.co.jp/k109202/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka7z000/>
<http://r.gnavi.co.jp/k742122/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka8a600/>
<http://r.gnavi.co.jp/k173602/>
<http://r.gnavi.co.jp/c403403/>
<http://r.gnavi.co.jp/k919800/>
<http://r.gnavi.co.jp/k742130/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka3d900/>

「冷たいジュレ鍋」、例えばこんなお料理です

(2011年6月28日現在)

< 東京 >

さかえや 高田馬場總本店:「プルプルコラーゲンの冷製ジュレ鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/g398506/>



ここがポイント

夏の新定番！サラダ感覚の冷製鍋です。
オクラやトマトなど10種類の彩り野菜と魚介、鶏肉をべろりと食べられる人気の一品です。
ゼラチンなどのつなぎを一切使わない純度100%の手作りコラーゲンスープゼリーは「さかえや」のこだわり。
5種類の薬味で自分流に鍋をアレンジする楽しみも。
味を引きしめる梅肉と鶏そぼろは料理長のイチオシです。

鶴:「冷やし野菜のジュレ鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/a380000/>



ここがポイント

とにかくジュレにこだわった一品です！
ジュレは、鯛の骨を焼いて約4時間蒸して作った鯛スープと葛の2種類を使っています。葛が入っているので、具材とのからみが最高！具材はオクラやナスなどの夏野菜のほかに、ホタテ・牛・鴨など。シメにはうどんかそうめんが選べます。
ダシはジュレ状でも温めてジュレを溶かしても食べることができるので、2種類の食感が楽しめます。

CON PASSIONE:「ベジ豚と豆乳味噌ジュレの氷鉄鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/g144907/>



ここがポイント

氷でキーンと冷やした、涼しさ満天の豆乳味噌ジュレ鍋です！
具材は、トマト・ナス・レタス・ニンジン・パプリカ・ミョウガなどの12種類もの夏野菜のほかに、豚しゃぶが入っています。鍋には氷が入っているので、思う存分、冷たさを堪能できる夏鍋です。
豆乳味噌ジュレをたっぷりとかからめて、もりもり野菜が食べられます。お好みで風味豊かな特製ネギ味噌と一緒に食べても。
ジュレを使ったデザート「フレッシュマンゴー2種のマンゴージュレ」もメニュー化されています。

一慶隠蔵 上野店:「夏野菜と黒豚のCoolでHootなジュレ鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/e583100/>



ここがポイント

冷たい鍋と温かい鍋を2種類のジュレで楽しめます！
ジュレはポン酢ジュレとコラーゲンジュレの2種類。実はこのコラーゲンジュレ、臭みがないので温めなくてもそのまま食べられます。ポン酢ジュレとコラーゲンジュレを野菜に巻いて食べると、さっぱりの中にも濃厚な味が広がります。
具材は九州産の豚のほかに、カラフルな夏野菜が種類豊富に出てきます。豚は茹でたものと生のものが出てくるので、茹でた豚はポン酢ジュレでさっぱりと、生の豚は溶かしたコラーゲンジュレでしゃぶしゃぶにしてもいいですね。

「冷たいジュレ鍋」、例えばこんなお料理です

(2011年6月28日現在)

< 大阪 >

野菜dining AWAJIN : 「夏野菜と特選黒豚のぷるつやジュレ鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/ka3k100/>



ここがポイント

生姜が隠し味のトマトジュレ鍋です！

具材は農家直送のカラフル夏野菜が10種類以上入るほか、お店こだわりの鹿児島直送黒豚「黒の匠」のバラが冷しゃぶ状になって入っています。

トマトジュレには隠し味に生姜が入っているのが特徴で、ベースは合わせダシ。生姜は食欲増進作用や消化吸収を助けてくれるはたらきがあるといわれています。

シメには、雑炊か中華めんが選べます。

musu x nabe FullB: 「冷たい夏ジュレ鍋」

<http://r.gnavi.co.jp/k752018/>



ここがポイント

豆乳ダシと地鶏昆布ダシのジュレの素敵なマリージュです！

具材は、トマト・サツマイモ・ニンジン・キャベツなどの野菜ソムリエが選んだ夏野菜のほかに、長崎県産の芳寿豚が入っています。

豆乳ダシのスープに色とりどりの具材が入り、さらに地鶏昆布ダシでつくった透明なジュレが涼やかにちりばめられています。

温めてジュレを溶かして食べるのも、またひとつの楽しみ。

< 京都 >

レストラン 七番館: 「京都府八木町 畑直送 野菜達のトマトジュレ鍋～3度の味が楽しめます～」

<http://r.gnavi.co.jp/k503600/>



ここがポイント

3度の味が楽しめる、野菜たっぷりの冷たいジュレ鍋です！

最初は野菜をトマトジュレもしくはアンチョビソースで食します。

コンソメとコラーゲン入りのアイスが溶けたところで、トマトジュレ・アンチョビソースをお好みの量を入れ、その中にジェノパーストで絡めたパスタをいれて冷製パスタとして食します。

お口直し(デザート)としてアイスの中に入っていたフルーツを食します。

鍋といいつつ、いろいろなお料理に変化してしまうのが楽しいジュレ鍋です。

ジュレ鍋のトレンドについてインタビュー等のご依頼がございましたら、
広報の我妻が対応いたしますので、ご一報いただきますようお願い申し上げます。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報：我妻

MAIL: azuma@gnavi.co.jp TEL: 03-3500-9700 Mobile: 080-5918-7802