

報道各位

NEWS RELEASE



2009年9月29日(火)

株式会社ぐるなび

(コード番号 2440 東証第一部)

譚 彦彬シェフとコラボレーション

中華の名店「赤坂璃宮」の人気点心と絶品スイーツが、ぐるなび印として登場！

蒸し料理の次は“蒸しスイーツ”が流行る！？

「ココナッツ風味 ロールカステラ」と

「蒸し饅頭」「肉饅頭」の3品を販売

「ぐるなび食市場」で、9月30日(水)から予約受付開始

<http://jirushi.gnavi.co.jp/>

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎以下、ぐるなび)は、ぐるなびのオリジナルブランド「ぐるなび印」(次頁で説明)として、中華の名店「広東名菜 赤坂璃宮」の譚彦彬シェフとコラボレーションし、「ココナッツ風味 ロールカステラ」、「チャーシュー入り蒸し饅頭」、「璃宮特製辛味噌入り肉饅頭」の3品を9月30日(水)から「ぐるなび食市場」にて販売いたします。

「広東名菜 赤坂璃宮」といえば、赤坂と銀座に店を構える中華の名店。今までお店でしか味わうことのできなかった人気の点心2種類と、蒸し料理ならぬ“蒸しスイーツ”「ココナッツ風味 ロールカステラ」の3品が、ぐるなび印だけのお取り寄せグルメとして登場します。

「ココナッツ風味 ロールカステラ」は、スイーツとしては珍しくせいろで蒸して作るもので、生地には譚シェフこだわりの沖縄産やんばる糖を使用。黒糖ならではの香りと甘みが絶品です。中のカスタード餡は、セイロで10分蒸しては練って、また蒸して...と時間をかけてなめらかで濃厚なカスタードに仕上がっています。これをひとつひとつ丁寧に巻き上げ蒸すことによってふんわり、もっちりとした一品となっています。

商品概要

「ココナッツ風味 ロールカステラ」

- 価格: 1箱 2,980円(消費税・送料込み)
- 個数: 1本
- 販売数: 1日限定10個
- 特徴: 沖縄のやんばる糖特有の強い香りと甘みが、カスタード餡と相性抜群。ほんのり香るココナッツが、ほどよいアクセントになっている。



＜その他のぐるなび印として販売される商品＞

「チャーシュー入り**蒸し饅頭**」（8個入り）
 価格：2,980円（消費税・送料込み） 1日限定10個

特製の釜でじっくり焼いた
 ジューシーなチャーシュー
 が入った蒸し饅頭。
 職人が丁寧にこねた皮は
 独特の弾力を持つ。ほか
 では絶対に味わえない
 赤坂璃宮が誇る逸品。



「璃宮特製**味噌入り肉饅頭**」（8個入り）
 価格：2,980円（消費税・送料込み） 1日限定10個

味噌餡は4種類の味噌を混ぜ
 たもので、その調合は絶妙の
 バランス。
 一口ほおばると味噌の香りと
 ともに広がる甘辛さに、誰もが
 やみつきになること間違いなし。



＜シェフプロフィール＞

広東料理の奥深さと食する喜びを届けるべく、食材選び、
 製法に日々工夫を重ねている。「食は広州にあり」といわれ
 るほど多彩な食材を使用する広東料理だけに、食材と対話
 しながら旨みをいかし、引き立たせるその腕前は天下一品。

1943年横浜生まれ。16歳から中華の世界に。
 数々の有名店の料理長を経て、1998年に赤坂璃宮のオー
 ナーシェフに就任。中華料理における接客スタイルの確立
 にも力を注ぐ。



■ ぐるなび印 ■

2006年3月8日、「シェフの味をご家庭で。」をコンセプトとして誕生しました。
 「ぐるなび印」は21世紀の食生活を豊かにするためにぐるなびが提案する、オリジナル中食生活のブランドです。
 ぐるなびは、シェフのメニューを発掘し、商品化・販売をサポートします。
 ぐるなびが外販をサポートすることで、シェフはビジネスチャンス拡大をすることができるというメリットがあります。

【現在までの実績】

- 2006年3月 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」上位入賞作品のデザートや惣菜を商品化、販売
- 2006年7月 「ウエスティンホテル東京」鈴木一夫氏と「極上パウンドケーキ」を共同開発し、販売
- 2006年11月 「三重県の凄腕料理人」と三重の食材を使用した「ぐるなび印おせち」を共同開発し、販売
- 2007年1月 「ホテル西洋 銀座」浦野義成氏と「上質を嗜む大人達のチーズデザート」を共同開発し、販売
- 2007年6月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏と「しあわせのこぶたもち」を共同開発し、販売
- 2007年7月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「夏を楽しむ大人達のおいしい休日」と題したパンを共同開発し、販売
- 2007年9月 東京駅「キッチンストリート」のシェフとお弁当やデザートを共同開発し初めてリアルな店舗で販売
- 2007年9月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「大人の日本茶スイーツ」を共同企画し、販売
- 2007年10月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏と「ハロウィンと秋の収穫祭」を共同企画し、販売
- 2007年10月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「上質を嗜む大人達のタルト」を共同企画し、販売
- 2007年12月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏の「しあわせのこぶたもち」年末スペシャルを販売
- 2008年2月 「ナチュラルセンスいのせ」林武人氏と「ふわふわヌガーグラス〜恋の媚薬で魔法をかけて〜」を共同企画し、販売
- 2008年4月 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」最優秀賞受賞・山田千幸シェフとの共同企画で、最優秀賞受賞作品
 「発芽玄米の白プリン〜ゆり根のソースとお米のブラネ添〜」を母の日向けにアレンジし、販売
- 2008年12月 辻口博啓氏、長谷川享平氏、本橋雅人氏と「女性のための」ジュエリークリスマスケーキをそれぞれ共同企画し、販売
- 2008年12月 国井薫氏、柴田義則氏、島田伸幸氏、北岡尚信氏とオーガニック食材、有機農産物にこだわった「安心・安全・美味しいおせち」をそれぞれ企画し、販売
- 2009年4月 世界に誇るスーパーパティシエ・辻口博啓氏とのコラボレーション企画「駒沢ロングパウム」「竹炭パウム」「コンフィチュールパウム」「レア焼きパウム」の4種類のパウムクーヘンをそれぞれ企画し、販売
- 2009年7月 「エコール・クリオロ」のサントス・アントワヌシェフとコラボレーションし、「ザッハトルテ・さとうきび酢」をはじめとしたザッハトルテ4種類を企画し、販売

＜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：栗田、我妻

MAIL: pr@gnavi.co.jp TEL: 03-3215-8818 FAX: 03-3215-8810