

「非日常体験」を家庭に提供する「ぐるなび Premium Meal Kit」

世界中から予約が殺到する焼鳥の名店「鳥しき」の親子丼

大塚の大人気カレー店「カッチャルバッチャル」のポークビンダルー

新たに2商品を4月より販売開始

<https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、人気飲食店での高品質な「非日常体験」を家庭に提供するサービス「ぐるなび Premium Meal Kit（プレミアムミールキット）」を2022年1月24日（月）より販売開始し、これまで予約困難店や行列の絶えない東京の人気店などを中心に、8店舗13商品を展開してまいりました。

2年目を迎え更なる進化を遂げた新たなミールキットとして、世界中から予約が殺到している焼き鳥の名店「鳥しき」主人の池川義輝氏に監修いただいた「炭火伊達鶏の親子丼」と、『ミシュランガイド東京 2023』でビブグルマンに掲載された、カレーの名店「カッチャルバッチャル」の田村修司氏に監修いただいた「ポークビンダルー」が2023年4月よりお取り寄せサイト「ぐるすぐり」にて販売します。

今後もぐるなびの持つ全国の飲食店とのネットワークを活かし、遠方のため来店が難しかったり、なかなか予約が取れない名店の味をご自宅で味わえるミールキットを提供してまいります。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店経営サポート企業」として、飲食店を“外食事業者”から“複合サービス事業者”へアップデートするサービスを提供してまいります。



▲鳥しき名物 炭火の薫香が香る 炭火伊達鶏の親子丼

価格：2人前 4,680円（税込）※親子鍋付き、卵なし
2人前 3,680円（税込）※卵なし

発売日：2023年4月10日（月）

内容：世界中から予約が殺到し、常連でも予約が取れない焼き鳥の名店「鳥しき」がメで提供する親子丼。焼き鳥ならではの炭の薫香を付けた味わい深い鶏を楽しめます。池川義輝氏が解説するふわふわとろとろ親子丼の動画を見て調理のコツを学びながら、家庭で「鳥しき」の味を再現できます。

<https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/torishiki/>

▲カッチャルバッチャルのポークビンダルー

価格：2人前 2,980円（税込）

発売日：2023年4月13日（木）

内容：スパイスの配合を日本人向けに解釈し、独自のインド料理を提供する「カッチャルバッチャル」。看板メニューの西インドのゴア地方発祥のポークビンダルーカレーは、9種類のスパイスと酸味・甘み・香りの元となるビンダルーソースが味の決め手。田村修司氏による解説動画により手軽に短時間で本格的なポークビンダルーを作ることができます。

<https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/katcharbatchar> 1

「ぐるなびPremium Meal Kit」商品概要

■ とんかつ成蔵 三谷氏監修 とんかつミールキット



日本のとんかつの潮流を決定づけた最高峰とんかつ店「成蔵」の三谷成蔵氏が監修。お店と同じロース肉や糖度を極限まで抑えた特注のパン粉、ピンクロックソルトが入った他では入手困難なミールキットです。成蔵直伝の白いとんかつを揚げる秘伝の調理ポイントを解説する動画も公開。

2人前 3,980円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sza0000203/>

■ 銀座しのはら 篠原氏監修 西京焼きのミールキット



日本料理界を牽引する篠原武将氏が監修。厳選した素材の西京焼きのミールキットで、「銀座しのはら」でも提供する八寸に入っている人気の逸品。西京焼きはお酒にもご飯にも合う、北寄貝・帆立貝・銀鱈・鮭の4種類。

2~3人前 5,980円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000184/>

■ SOBA HOUSE 金色不如帰 山本氏監修 本格ラーメンミールキット



「ミシュランガイド」に4年連続で一つ星に掲載される「SOBA HOUSE 金色不如帰」。山本敦之氏監修の超本格的なラーメン作りを体験できるミールキット。ラーメン作りの大切なポイントを解説する調理動画を見ながら、本格ラーメン作りを楽しめます。

2~3人前 3,980円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/stb0000174/>

■ TACUBO 田窪氏監修 チョップドハンバーグとカチョカヴァッロチーズのソテー レンズ豆のサラダ添えのミールキット



黒毛和牛の経産牛の通常はステーキにするような背側の肉も使用。焼いた時の香ばしさを強めるため玉ねぎもしっかり炒めるなど、ひとつひとつおいしさを積み上げた「TACUBO」渾身のチョップドハンバーグに、付け合わせのカチョカヴァッロチーズとレンズ豆のサラダを添えたミールキット。

2人前 6,980円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000183/>

■ シバカリーワラ監修 11種のスパイス香るチキンカレーキット



店で味わうカレーそのものの再現ではなく、スパイス料理に慣れていない人にも簡単に本格的な味を完成させることができるミールキット。包丁いらず、鍋ひとつで、およそ30分ほどの調理時間で本格的なインドの味を楽しめます。

2人前 2,480円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000187/>

■ マンチズバーガーシャック監修 コルビージャックチーズバーガーのミールキット



国内外から高い評価を得る「マンチズバーガーシャック」。ミールキットでも、選びぬいた手切り肉をパティに仕立て、「峰屋」の特注バンズやコルビージャックチーズという厳選された食材を掛け合わせ、家庭で焼くことのできる「最高のマンチズバーガー シャック」を実現しています。

2人前 3,480円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000193/>

■ 菰田 欣也氏監修 花椒香る本格麻婆豆腐ミールキット



四川料理の源流で30年間、研鑽を積んだ技術の体現者菰田シェフによる、うま味と香りを最大限に生かす役割の異なるソースとオイルをそれぞれ最適なタイミングで加えるレシピ。鮮烈な香りと味わいが立ち上る本格麻婆豆腐が楽しめるミールキット。

2人前 1,980円（税込）【冷蔵：豆腐付き】

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sza0000194/>

「ぐるなびPremium Meal Kit」商品概要

■柳家監修 国産猪肉をオリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋ミールキット



1946年創業、地元猟師から仕入れた旬の食材をつかった郷土料理を提供する柳家は『ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019特別版』で二つ星に掲載されるなど国内外から高い評価を受けている名店。猪鍋のミールキットは猪肉の脂の乗ったバラ肉とモモ肉を使用し、香りや旨味に細心の注意を払って作った味噌ダレで秘伝の味わいを楽しめます。

2~3人前 7,980円（税込）

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000203>

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット

厳選された食材やこだわりの調味料とシェフ自らが解説する調理方法の動画により、これまで店の外では再現しにくかった本格的な外食の味わいを家庭で楽しむことができるミールキットで、開発においては何度も試作を繰り返しながら、監修のシェフによる厳しい合格基準を満たしたもののみを商品化することで高品質なミールキットを販売しています。

<https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/>



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp