

～相次ぐ飲食店の廃業を背景に地域の味を継承し日本の食文化を守り育てる～

惜しまれながら廃業した 飲食店のメニューを復刻販売！

ぐるなび フードホール ワイ

第1弾として「GURUNAVI FOODHALL WYE ヒタチエ」にて3月8日より限定販売

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、相次ぐ飲食店の廃業を背景に、飲食店のメニューを復刻販売する新たな取り組みを2024年3月8日（金）より開始します。

帝国データバンクの調査によると、物価高や人手不足を背景に2023年の飲食店の倒産は前年比で1.7倍となりました。このような状況から、「日本の食文化を守り育てる」というぐるなびの創業からつなぐ想いのもと、全国各地で出店を進める店舗開発事業「GURUNAVI FOODHALL WYE」の取り組みとして、廃業した地元の飲食店で親しまれてきたメニューの復刻販売を開始することとなりました。まずは第1弾として「GURUNAVI FOODHALL WYE ヒタチエ」にて、「日立の味の伝承事業」を推進する日立市や商業施設の「ヒタチエ」とともに、2019年に廃業した「えでん」（日立市・鹿島町）のカレーライスを期間限定で復刻販売します。「えでん」は1969年に創業し、50年続いた老舗中華料理店です。今回復刻販売するカレーは、賄いメニューから生まれた常連客に愛され続けた逸品です。今後も、全国各地の飲食店の味の継承を目指し、本取り組みを継続予定です。

ぐるなびは、本取り組みを通じて飲食店の皆様と共に地域の食と出会う感動の場を創出し、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）を実現します。



「地元で愛された銘店えでんのごろっと豚バラ肉のカレーライス」850円（税込）

豚バラ肉をごろっとした食べ応えのある大きさにカットし、丁寧に煮込むことで柔らかく仕上げました。ルーには餡色に炒めた玉ねぎと果物、複数の香辛料を合わせています。口に入れた瞬間の甘味とスパイスの香りが舌に残り後味がクセになるカレーライスです。

「えでん」様よりコメント

もともと私たちの賄いとして作っていたものが始まりで、その匂いにつられて常連のお客様から「カレーがあるの？あるなら頼みたい」と言われ提供したところ好評で、金曜日のみ販売していた限定メニューです。



メニューの復刻を手掛けた

株式会社ぐるなび イノベーション事業部 店舗開発部
高橋毅よりコメント

老舗である「えでん」様の味を再現することに強い使命感を持って取り組みました。複雑な味の濃淡や塩味のバランスをまとめるために何度も試行錯誤を重ね、「えでん」オーナーの娘さんご夫婦と2か月かけて完成したメニューです。

＜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

「GURUNAVI FOODHALL WYE」とは

ネーミングには3つの想いが込められています。

1. **What/Where Do You Eat?** の頭文字を抜粋。
何をどこで食べるか、お店選びの楽しみが生まれる場に。
2. **ワイワイ**できる場所。
ワイワイと食事の賑わいが生まれる場に。
3. **3つの直線がつながる「Y」の文字**をイメージ。
ぐるなびが中心となり飲食店、商業施設、ユーザーの3者の出会いやつながりを創出する場に。

**GURUNAVI
FOODHALL
WYE!**

■ 「GURUNAVI FOODHALL WYE」

<https://gurunavi-wye.com/>

■ 「ぐるなび公式note」で店舗開発事業に関わる飲食店経営者のインタビューを掲載しています！

https://note.com/gnavi_official/n/nb8103b7ce777