

【ぐるなび×マギー、“素材を活かした” 新メニューを展開】 「THE THEATRE TABLE」にて「マギー 香料・着色料無添加 バイオン&コンソメシリーズ」を使った特別メニューを提供

開催期間：2026年2月9日（月）～3月22日（日）

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、以下ぐるなび）は、長年プロの現場で支持されてきた洋風調味料「マギー バイオン&コンソメ」の魅力を広く発信するため、同ブランドの「マギー 香料・着色料無添加 バイオン&コンソメシリーズ」と連携したメニューフェアを、本格的なミラノ料理が楽しめるレストラン「THE THEATRE TABLE（シアターテーブル）」にて、2026年2月9日（月）より期間限定で開催します。

本プロモーションでは、素材の味を丁寧に引き立てる「マギー 香料・着色料無添加 バイオン&コンソメシリーズ」を、プロの料理人がメニューに取り入れ、食材本来の魅力を最大限に活かした一皿として提供します。ぐるなびは、外食の現場を通じてブランドの価値を体験できる機会を創出し、料理の新たな魅力や価値を発信することで、より豊かな食の楽しみの提供を目指します。

■メニューフェア実施概要

実施店舗：THE THEATRE TABLE（東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ11F）

<https://thetheatertable.jp/>

開催期間：2026年2月9日（月）～3月22日（日）

企画内容：ネスレ日本の協力のもと開発した「マギー 香料・着色料無添加 バイオン&コンソメシリーズ」使用の限定メニューをディナータイムに提供。

特別キャンペーン：対象メニューをご注文のうえアンケートに回答いただいた方の中から、抽選で10名様に2,000円分のQUOカードPayをプレゼント。

■提供メニュー



ボッリート・ミスト サルサヴェルデと金柑ピクルス

税込 1人前¥1,800（税込）※写真は2名様分

牛タン、骨付き鶏もも肉、ソーセージの3種のお肉と、冬・春の野菜を味わうイタリア風おでん。

爽やかな金柑のピクルスとハーブのソースでさっぱりと楽しんでいただく、特別な一皿です。

（“マギー バイオン 野菜 香料・着色料 無添加”を使用）

店舗からのコメント

煮込み料理に使った【マギー バイオン 野菜】は、3種類の肉と野菜達から出た出汁の味わいを尊重しながらバランスを整え、味の底上げをしてくれてます。

<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



ローストビーツとタルティーボのリゾット "ストラッチャテッラ"のせ 税込 ¥1,900（税込）

“マギー コンソメ チキン 香料・着色料 無添加”と、ローストビーツのうま味が調和したリゾットです。
ビーツ本来の美しい色味が特徴的な、見た目も華やかな一品をお楽しみください。
（“マギー コンソメ チキン 香料・着色料 無添加”を使用）

店舗からのコメント

リゾットの米を炊く際に【マギー コンソメ チキン】を加えることで、ビーツの風味を壊さずにうま味とコクの厚みを増すことができました。おかげで料理のテーマカラーのピンクレッドが映える一皿に仕上がっています。

■ 使用製品「マギー 香料・着色料無添加 ブイヨン・コンソメシリーズ」について

ネスレ日本は、飲食店が抱える人手不足や調理オペレーションの効率化といった課題に対し、味・品質・使いやすさを両立した調味料の活用を提案し、料理の完成度を高める選択肢として「マギー 香料・着色料無添加 ブイヨン&コンソメシリーズ」を飲食店向けに展開しています。

本フェアで使用する同シリーズは、香料・着色料を使用せず、素材本来の味わいを大切にしたブイヨン&コンソメです。調味料（アミノ酸等※）による強いうまみに頼らず、酵母エキスや素材由来のエキス等を用いることで、料理全体の味をまとめ、素材の持ち味を引き立てます。塩味ひかえめで幅広いジャンルの料理に応用しやすく、仕込みから仕上げまで活用できる粉末タイプのため、業務現場における使い勝手にも配慮しています。素材の良さを生かした料理づくりに役立つ、プロフェッショナル向けのブイヨン&コンソメシリーズです。

（※）調味料（アミノ酸等）は食品添加物のひとつです。

製品情報：<https://nestle.jp/nestleprofessional/maggi/bouillon-consomme/#mutenka>

店舗からのコメント

料理の風味の輪郭をハッキリさせつつ深みを補強したいときに非常に便利で、プロの現場でも使い勝手の良い製品だと思います。



■ 「THE THEATRE TABLE」について

渋谷駅直結、渋谷ヒカリエ11階に位置する本格的なミラノ料理が楽しめるレストラン。15年連続ミシュラン1つ星、“最も予約の取れない”と称される銀座のイタリアンレストラン「AROMAFRESCA（アロマフレスカ）」の原田慎次シェフがメニューを監修。洗練された心地よい空間で、本場ミラノの伝統料理を現代の東京に合わせてアレンジした新しいスタイルのイタリアンをお届けします。

公式サイト：<https://thetheatertable.jp/>