

## 松屋銀座とぐるなびのコラボレーション第3弾 食で平成を振り返る！銀座のレストランが平成のヒットグルメを販売 「平成グルメコレクション」開催

～「イタメシ」や「エスニック」など6ジャンルを展開～

開催期間：4月10日（水）～4月16日（火） 場所：松屋銀座地下1階食品催場

株式会社松屋と株式会社ぐるなびは、4月10日（水）から4月16日（火）の7日間、松屋銀座の地下1階食品売場「GINZAフードステージ」で行われる「GINZAグルメフェスタ」のメイン企画として、【食品催場】【GINZAスイーツ】【銘家逸品】にて、コラボレーション企画を展開します。松屋銀座とぐるなびのコラボレーションは今回が3回目となります。

【食品催場】では、食で平成を振り返る「平成グルメコレクション」を開催。ぐるなびがセレクトした銀座エリアにある人気のレストラン7店舗が出店し、「イタメシ」や「エスニック」など平成に話題となったメニューを販売します。本期間中に松屋銀座でしか購入できない限定商品も登場します。

また、【GINZAスイーツ】【銘家逸品】では、ぐるなびが運営する「接待の手土産」より、手土産選びのプロである現役秘書が厳選した計8品がラインアップ。今回はレストランが手がけた特別感溢れる手土産を中心にをご紹介します。

### 本コラボレーションの背景・目的

#### ■松屋銀座

- ・飲食店情報サイトとのコラボレーションによって、リアルとネットを融合させ、新規顧客獲得につなげる。
- ・今回出店する店舗のほとんどが松屋銀座初出店。既存のお客様にも目新しい商品を提供し、売上増を図る。

#### ■ぐるなび

- ・百貨店を利用する高感度のお客様とのオフラインでのタッチポイントを新たに創出し、ネットとリアルの融合や新規ユーザーの獲得につなげる。
- ・百貨店の近隣の飲食店をぐるなびがコーディネートすることで、飲食店のさらなる認知拡大と新規顧客の獲得につなげる。

### 「GINZAグルメフェスタ 松屋銀座×ぐるなびコラボレーション」開催概要

- 期間：2019年4月10日（水）～4月16日（火）
- 場所：松屋銀座（東京都中央区銀座3-6-1）  
地下1階・地下2階食品売場「GINZAフードステージ」
- 内容：
  - ①【食品催場】  
ぐるなびがコーディネートした銀座エリアで人気のレストラン7店舗が、平成に話題となったメニューを販売します。松屋銀座限定商品も登場。（イートインも可）
  - ②【GINZAスイーツ】【銘家逸品】（和洋菓子催事スペース）  
「接待の手土産」より、レストランが開発した手土産などを販売。

■特設サイト：[https://gurusuguri.com/public/matsuya/2019spring\\_gf/event.html](https://gurusuguri.com/public/matsuya/2019spring_gf/event.html)

2019年3月25日 (月)

## ①食品催場「平成グルメコレクション」

★…松屋銀座初出店

★…松屋銀座限定メニュー

ぐるなびがコーディネートした銀座の人気レストランが平成に話題となったメニューを販売。「イタメシ」「エスニック」「から揚げ」「肉」「スムージー&サラダ」「鯖」の6つのジャンルでご紹介します。松屋銀座初出店のレストランも多く出揃います。

## 平成元年 (1989年) 「イタメシ」ブーム

バブル期に登場したイタリア料理、「イタメシ」は平成に入って本格的な味が楽しめるお店からファミレスまで老若男女問わず愛される定番メニューとなりました。



## ＜コルポデラストレーガ＞

ポルケッタ弁当

864円 (税込)

旬の国産素材を中心にオーナーシェフが腕をふるう本格イタリアン。お弁当にはポルケッタ＝ローストポークをメインに野菜もたっぷり。女性にはたまりません。



## ＜コルポデラストレーガ＞

ティラミス

540円 (税込)

マスカルポーネチーズとコーヒーを染み込ませたスポンジを重ねて作る定番のイタリアンデザート。本格レストランの味を是非この機会に。

## 平成7年 (1995年) 「エスニック」ブーム

アジア料理やインド料理など多くのエスニック料理がブームとなりました。



## ＜威南記海南鶏飯＞

スチームチキンライス

1,188円 (税込)

チキンスープで炊いたご飯と茹で鶏は、旨味ほどばしる黄金の組み合わせ。自家製ソースと一緒に食べる肉厚なスチームチキンは、日本人も大好きな味わいです。



## ＜ダルマサーガラ＞

マサラ・ドーサ ハーフサイズ

1,080円 (税込)

「インドで一番美味しいと思う料理を日本で再現したい」。そんな店主の思いと味が多くのファンに愛される『ミシュランガイド東京2019』にて掲載されたレストランの本格メニュー。



## ＜銀座芳園＞

窯焼きスベアリブ叉焼丼

スウィートハニーソース

1,180円 (税込)

銀座らしい優雅な店内で味わう、旬の食材を活かした本格中国料理。中華のスパイスを利かせたスベアリブはジューシーで柔らか。ご飯がすすみます。

## 平成22年 (2010年) 「から揚げ」ブーム

昭和から愛されたから揚げは、コンビニでテイクアウトできる気軽さに加え、専門店も数多く登場し進化を遂げました。



## ＜サンミ高松＞

若鶏の唐揚げ

378円 (税込) /100g

脂乗りと旨みのバランスを追求したフレッシュな鳥取県産大地鶏のモモ、ムネ肉を使っています。サンミ特製ダレに漬け込んで、中はジューシー、外はカリッと老舗の技で揚げました。

## 平成26年 (2014年) 「肉」ブーム

熟成肉、ローストビーフ丼など、味だけでなく見映えの良さがSNSで人気のメニューになりました。



## ＜ワールドダイナー＞

ローストビーフ丼

1,296円 (税込)

和牛からホルモン、タンまで上質な焼肉とワインをカジュアルに楽しめるお店。2種類のソースでいただく、旨味が凝縮された自家製のローストビーフは圧巻のボリュームです。

2019年3月25日 (月)

## 平成27年 (2015年) 「スムージー&サラダ」ブーム

女性を中心に人気となったスムージーは、専門店はもちろん、コンビニでも手軽に楽しめるように。近年はサラダ専門店が登場し健康志向の男性の消費も増えています。



### ★ <ベジタリテル>

旬のイチゴを使ったグリーンスムージー  
640円 (税込)

「野菜足りてる?」。1杯のジュースで野菜を手軽に摂取できる、野菜不足の現代人のための「ベジタリテル」。

## 平成30年 (2018年) 「鯖」ブーム

近年、美容・健康効果が取り上げられたことから女性の消費に火が着きました。定番のサバ缶は味やデザインの種類が豊富になり、また新しい鯖料理も日々登場しています。



### ★ <サンミ高松>

真鯖カダイフ巻  
トマトソースサフランライス添え  
2,484円 (税込)

サンミ高松の伝統のシェフが腕によりをかけ、エビスやハチミツを使って創作した鯖料理フレンチ仕立て。ご飯にもパンにも相性抜群です。

## ②GINZAスイート、銘家逸品

★…百貨店初出店 ★…松屋銀座初出店

レストランが開発した手土産など、現役秘書が厳選したこだわりの手土産8ブランドを販売します。



シンシア  
シェフの自信作、カカオのテリーヌ  
アマゾンカカオのテリーヌ  
3,000円 (税込) / 1本



ビストロ ボンファミ  
ラム酒香る、大人のスイーツ  
デュプロマット  
648円~ (税込) / 1個



釜津田  
フレンチレストランのデザート  
オレンジのオレンジット  
480円 (税込) / 1枚

### 【接待の手土産とは】

「こちら秘書室」の秘書室会員約36,000人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間約10回にわたり、手土産品評会を開催し、秘書室本会員が多くの店が出品する自信作を「上司が手持ちするビジネス使いの手土産」という観点で評価。誰もが知る名店の逸品から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」「入選」として発表しています。

■接待の手土産 <http://temiyage.gnavi.co.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社松屋 総務部広報課  
株式会社ぐるなび WEBマーケティング部門 広報グループ

TEL:03-3561-0070 MAIL:koho@matsuya.com  
TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

## 参考資料

## ～平成グルメ年表～

	ブームになった食材、料理		ブームになった食材、料理
平成元年 (1989)	イタメシ	平成16年 (2004)	マカロニ
平成2年 (1990)	ティラミス	平成17年 (2005)	ジンギスカン
平成3年 (1991)	クリームブリュレ	平成18年 (2006)	生キャラメル、ご当地グルメ
平成4年 (1992)	もつ鍋、タピオカ	平成19年 (2007)	塩スイーツ
平成5年 (1993)	ナタ・デ・ココ	平成20年 (2008)	カレー鍋
平成6年 (1994)	パンナコッタ	平成21年 (2009)	卵かけごはん・ハイボール
平成7年 (1995)	エスニック、カヌレ	平成22年 (2010)	から揚げ、ハワイアンパンケーキ、食べるラー油
平成8年 (1996)		平成23年 (2011)	
平成9年 (1997)	ベルギーワッフル	平成24年 (2012)	塩麴
平成10年 (1998)	クイニーアマン	平成25年 (2013)	グラノーラ、ポップコーン
平成11年 (1999)	エッグタルト	平成26年 (2014)	ジビエ、熟成肉、塩レモン、高級かき氷
平成12年 (2000)	生チョコ	平成27年 (2015)	スムージー、おにぎらず、ジャーサラダ
平成13年 (2001)		平成28年 (2016)	パクチー、ローストビーフ丼、燻製
平成14年 (2002)	讃岐うどん、トルコアイス	平成29年 (2017)	サラダチキン、チーズタッカルビ、抵糖質
平成15年 (2003)	豆乳	平成30年 (2018)	鯖、しびれ料理、高級食パン