

全国イタリア料理コンクール 2018
準優勝の作品を期間限定でご提供
アベテはるひ野店 12月10日(月)より期間限定で実施

ジローレレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）が運営する「アベテはるひ野店」にて、期間限定で「全国イタリア料理コンクール 2018」準優勝の作品を特別にご提供いたします。



創業 63 年目を迎えるジローレレストランシステム株式会社は、「食文化の創造と紹介を通じ社会に貢献すること」を経営理念として掲げ、付加価値の高い商品を提供し続けています。

この度、「世界イタリア料理週間」（2018年11月19日～25日）の公式プログラムとして開催された全国イタリア料理コンクール 2018「Gran Concorso di Cucina 2018（グランコンコルソディクチャーナ 2018）」（主催：在日イタリア商工会議所 開催日：2018年11月22日）にて、アベテはるひ野店の梅木スーシェフが準優勝いたしました。受賞を記念して、2018年12月10日(月)より期間限定で、「特別パスタコース」として1日限定 10食でご提供いたします。ぜひご賞味ください。

【プロフィール】

梅木 駿 (Shun Umeki)

1984年生まれ。2004年ジローレレストランシステム株式会社入社。

リストラテマキャベリ新宿店、Bd26 横浜店など多数の店舗を経験し、現在、アベテはるひ野店でスーシェフとして腕を振るっている。



【受賞作品ご紹介】

大会テーマ「” New Italian Lifestyle” ～ペローニ・ナストロアズーロが飲みたくなる一品～」



◆Antipasto

仔牛の低温蒸しトンナートソース
削りわさびの香りを添えて

イタリア・ピエモンテ州を代表する冷前菜、“ヴィテッロ・トンナート”を参考に、日本人の口に合うように仕上げています。仔牛のしっとりとした柔らかな食感を楽しむことができる1品です。アクセントの削りわさびとともに、お楽しみください。



◆Primo Piatto

リングイーネ タラバガニとほうれん草の
ジェノバ風

ジェノバソースといえば一般的なのはバジルですが、本商品は、ほうれん草をベースに、タラバガニと魚介の出汁を加え、しっかりと旨味を加えたソースです。茹でた肉厚のタラバガニとともにお召し上がりください。

【特別パスタコース（1日限定10食）】

料 金：2,900円（税込）

実施期間：12月10日（月）より期間限定で実施

※12/23～12/25のクリスマス期間と年明け1/2、1/3は実施していません

実施時間：11：00～14：30

メニュー内容：

- ◆前菜「仔牛の低温蒸しトンナートソース 削りわさびの香りを添えて」
- ◆パスタ「リングイーネ タラバガニとほうれん草のジェノバ風」
- ◆デザート
- ◆コーヒーまたは紅茶

【店舗情報】

店 舗 名：アベテはるひ野店

住 所：神奈川県川崎市麻生区はるひ野 5-3-7

電話番号：044-981-6237

営業時間：11:00～22:00（16:00～17:30close）

W e b： <https://www.giraud.co.jp/abete/>



アベテはるひ野

【会社概要】会社名：ジローレストランシステム(株)／所在地：東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F／代表番号：03-6418-5200／URL：<https://www.giraud.co.jp/>／代表者：代表取締役社長 佐藤治彦／創業：1955年10月有限会社ジロー／設立：1973年8月11日ジローレストランシステム株式会社／資本金：1億円／事業内容：レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036) / 長浜谷 (ながはまや) (080-1014-1183)

T E L：03-6418-5217 F A X：03-6418-5644

M A I L：k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp