

父の日は、リッチな海外旅行体験をご自宅で。
 シャングリ・ラのシェフが贈る、“アジア旅”がテーマのテイクアウト弁当
「 シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box 」
 2021年6月15日(火)、6月22日(火)の2日間限定販売

日本酒D2Cブランド「TAKANOME」を運営する株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）は、海外旅行のような非日常感を自宅で楽しめるお弁当「**シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box**」を2021年6月15日（火）、6月22日（火）の2日間、当社の特設WEBサイトで販売いたします。お弁当は、シャングリ・ラ 東京（所在地：東京都千代田区丸の内、総支配人：マティアス・スッター）によって、今回のコラボ企画のために特別に開発されました。6月15日の注文分は、6月19日、もしくは6月20日にお受け取りが可能です。ぜひ父の日にご家族、友人、大切なパートナーとお楽しみください。（特設販売サイト：<https://bit.ly/2Si0N4A>）



「シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box」： ¥28,000 (税込)/ 1~2名様分

※受け渡し日について、6月15日（火）注文分は、6月19日（土）、6月20日（日）から選択可能、
 6月22日（火）注文分は、6月26日（土）、6月27日（日）から選択可能です。

シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box の開発背景

新型コロナウイルス感染拡大により、気軽に外出できない日々が続いています。特に、2021年3月の日本人出国者数が前年同月比 -89.4% となる※1など、昨年からの娯楽目的の海外渡航が難しくなっています。そんなコロナ禍においても、海外旅行の非日常的でワクワクする異文化体験をお客様に届けたいという想いで、シンガポールやタイ、中国など世界中でホテルを展開する「シャングリ・ラグループ」の日本拠点「シャングリ・ラ 東京」にコラボ企画を打診。**“リッチな海外旅行体験を、自宅で楽しめるお弁当を作る”**という、今回のプロジェクトが立ち上がりました。

※1 出典：JTB総合研究所 (<https://www.tourism.jp/tourism-database/stats/outbound/>)

シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box について

お弁当にはアジアの一流レストランを旅している気分を楽しめるよう、インドネシアの国民食「ナシゴレン」やマレーシアの屋台飯「チキンサテー」、タイの家庭料理「パパイヤサラダ」など、アジアで愛される料理にシャングリ・ラのシェフが磨き上げてきた技術とエッセンスを加え、昇華させたものを詰め込みました。また、お弁当には南国のフルーツを思わせる香りと米本来の濃厚な甘さを持つ日本酒「TAKANOME」が付属します。TAKANOMEで作った特性ジュレをフランス産フォアグラと合わせた逸品や、オマール海老、キャビア、黒毛和牛を使ったお料理など、全6品のプレミアムメニューとTAKANOMEの、絶妙なペアリングを自宅でご堪能いただけます。TAKANOMEを持ちながら海外旅行をしているような非日常感を、ぜひお楽しみください。



名称 : シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box
価格 : 28,000 円 (税込) ※1~2名様でお取り分けが可能です。
特設販売サイト : <https://bit.ly/2Si0N4A>
予約販売日 : 第一便 : 2021年6月15日 (火) 21時~
 第二便 : 2021年6月22日 (火) 21時~
受け取り日 : 第一便 : 2021年6月19日 (土)、6月20日 (日)
 第二便 : 2021年6月26日 (土)、6月27日 (日)
受け取り場所 : シャングリ・ラ 東京 1階「ザ・ブティック by シャングリ・ラ」
 (東京都千代田区 丸の内1-8-3丸の内トラストタワー本館)
お問い合わせ先 : takanome@forbul.net (株式会社Forbul内)

アジア旅をテーマに、シャングリ・ラのシグネチャーメニューから今回のためのオリジナルメニューまで、全6品の料理をお弁当箱に詰め込みました。南国のフルーツを思わせる香りを持つTAKANOMEとのペアリングを、ぜひお楽しみください。

【日本酒 "TAKANOME" について】



名称 : TAKANOME **アルコール度数** : 16%
製造元 : はつもみぢ **内容量** : 720ml
公式サイト : <https://takanome-sake.com/>

ほのかに南国のフルーツを思わせる香りが、飲む前から感動を予感。口に入れると優しいパイナップルのような甘みが口いっぱいになり、爽やかな酸味に心地よさを感じつつ、オレンジの皮のような軽やかな苦味が全体をまとめます。

シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box お品書き

日本酒 "TAKANOME"

山口県産の山田錦100%使用。
 水には自然が濾過した"伏流水"を使っています。

シャングリ・ラ特性ナシゴレン

シャングリ・ラのシグネチャーディッシュの一つです。サンバルペーストで旨味を出し、ジャスミンライスと海老をあわせました。

フランス産フォアグラテリーヌ
 TAKANOMEジュレ パンドエピス

TAKANOMEのすっきりとした甘さを活かしつつジュレにしたものを、甘みと相性の良いフォアグラテリーヌと合わせています。

シャングリ・ラ伝統の味 チキンサテー
 ピーナッツソース 青パパイヤサラダ

シャングリ・ラのシグネチャーであるチキンサテーと、青パパイヤサラダの酸味は、お酒との相性ぴったりです。

初夏野菜のグリル

ハーブと25年バルサミコ

旬の野菜には、栄養と野菜のうまみが満載です。食感、色合いも楽しんで頂けるようグリルにしました。

魚介のオレンジマリネと
 彩りピクルス

贅沢なシーフードとピクルスの酸味で整え、TAKANOMEの味を引き立てる逸品に仕上げました。

黒毛和牛サーロインローストビーフ
 茸ソテー サマートリュフドレッシング

黒毛和牛を真空パックで塩、ハーブで3日マリネ。ゆっくりと火入れを行い、うま味を逃さないよう調理しました。



購入・お受け取り方法について

1. TAKANOME公式LINE@へのご登録をお願いいたします。(LINE@ : <http://nav.cx/3AtI09Y>)
 2. 6月15日 (火) 20:45~にLINE@に送られる販売専用URLをクリックし、同日21:00~の販売会にご参加ください。
 3. 6月19日 (土) or 6月20日 (日) 15:00~18:00の時間内で、ご希望の受取時間を選択し、ご購入をお願いいたします。
 4. 指定時間にシャングリ・ラ 東京1F「ザ・ブティック by シャングリ・ラ」にお越しいただき、スタッフに氏名と注文メールをご提示ください。
 5. 「シャングリ・ラ 東京監修 TAKANOME Asian Bento Box」をお渡しいたします。
- ※6月22日 (火) 21時~からの販売も、上記と同じ流れで実施いたします。



大野敏幸（おおのとしゆき）

シャングリ・ラ 東京の宴会や結婚式のオリジナルメニューを担当。シャングリ・ラ 東京以前も、数々の外資系ラグジュアリーホテルの宴会場やレストランにてシェフを務める。お客様のニーズに合わせた、五感で味わうことができる料理の提案を得意とする。アフタヌーンティーのセイボリーは、見た目の美しさも楽しめるとゲストから高い人気を集めている。

【大野シェフからのコメント】

今回は心地よい爽やかな飲みごたえとパイナップルのような甘みを持つ日本酒、「TAKANOME」に合わせたお弁当を考案しました。アジアのおもてなしで知られている、シャングリ・ラのシグネチャーメニューでもあるナシゴレンやチキンサテーをはじめ、TAKANOMEらしい甘みを活かしたジュレを相性の良いフォアグラと合わせた逸品、オマール海老、キャビア、黒毛和牛のローストビーフも入った贅沢なお弁当に仕上げました。日本酒もお料理も、互いに引き立て合うよう材料を厳選し、調理しております。

シャングリ・ラ 東京について

シャングリ・ラ 東京は、東京駅に隣接し、皇居や丸の内へは徒歩圏内というロケーションにありながら、都会の喧騒から遠く離れたような静けさに包まれた空間です。アジアンホスピタリティに心温まり、隠れ家で過ごすように心地よくご滞在いただけます。最高の味をお届けするレストランやラウンジなど、安らぎと華やかさが融合した最高級の施設は、「フォーブストラベルガイド2021」にて最高ランク5つ星の評価を得ています。



TAKANOMEの開発背景

昨今、国内外から高品質な日本酒が求められています。日本酒ベンチャーのForbulでは、大量生産・大量消費されていく画一的な日本酒ではなく、職人が丁寧に作った高品質な日本酒を飲んで欲しいという思いから、鷹ノ目の開発を決意。F1マシンは速さのみを求め、その時代の最高の車として作られます。鷹ノ目もF1マシンを作るよう「うまさ」のみを追求するという信念のもと、幾度にも及ぶ試行錯誤を重ねて開発に成功。日々想いを込めて製造し、お客さまのもとへお届けしています。



【会社概要】

会社名 : 株式会社Forbul
 所在地 : 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-2-1 11F
 WeWork KANDA SQUARE内
 設立 : 2018年1月
 代表 : 平野晟也
 事業内容 : 日本酒の開発・販売・メディア事業・イベント事業
 URL : <https://takanome-sake.com/>