

## ギルティフリーフードで身体を再生する！ レストラン考案の食生活改善メニュー Uber Eats でデリバリー開始

海外挙式や国内挙式、ウエディングドレスなど上質な結婚式をプロデュースする総合ブライダル企業  
のTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社:京都市下京区、代表 高見重光）は、2019年8月26日（月）、  
同社が運営するレストラン「Trattoria Pino（トラットリア ピノ）」にて、Uber Eatsの導入を開始しま  
す。



現在、日本国内におけるデリバリーサービス全体の利用状況に関する調査によると、利用シーンが多いのは「料理が面倒な時」、「忙しく、食事の準備ができない時」が挙げられています(※1)。また、Uber Eatsのユーザー属性は他デリバリーサービスと比較し、20-30代、特に男性の利用が約60%と女性に比べ多い傾向が見受けられます(※2)。

一方、「食生活の意識・実態調査」によると、「食への関心」と「食生活の改善意識」は、男性より女性が高くなっています。このことから、食への関心が高い女性はなるべく食事を手作りすることを心がけ、高カロリーで偏った栄養バランスにならぬよう野菜をしっかり摂るように心がけている為、Uber Eatsの利用傾向が低いと考えられます(※3)。また、昨今のトレンドとして、食べることによる後ろめたさを軽減したヘルシーな「ギルティ(罪悪感)フリーフード」を取り入れることが、女性を中心に注目を集めています。

このような女性の食への関心の高さを鑑み、男性・女性問わず、一日に必要な栄養をデリバリーフードでも手頃に美味しくヘルシーに摂取できることへのニーズをとらえ、日頃より季節ごとに旬の京野菜を使用したメニューを提供している「Trattoria Pino」が、デリバリー専用のメニューを考案いたしました。

メニューの中には京鴨と京野菜をふんだんに使い、不足しがちなビタミンを補える、ギルティフリーな「京鴨と15種類の地野菜プレート シャルドネのエッセンス」もご用意。メインメニューに加え副菜も豊富に取り揃え、価格帯も一皿1,500円程とリーズナブルに、友人同士でのホームパーティなどでも活用いただける見た目も華やかな料理となっております。

TAKAMI BRIDALは、すべてのお客様の人生を豊かに彩ることを掲げ、ブライダル事業やライフスタイル事業を展開しております。この度、より一層多くの方へレストランの上質な料理を手軽に楽しんでいただくべく、まずは「Trattoria Pino」にてUber Eatsのサービス導入に至りました。店舗でも人気の看板メニュー「じゃがいもニョッキ シェフ特製クリームソース」を含む、10種類以上のメニューを用意しており、ご注文はUber Eatsより承ります。

今後も、TAKAMI BRIDAL はブライダル事業の他、ライフスタイル領域においてもお客様へ最高のおもてなしを提供してまいります。

## ■ Trattoria Pino (トラットリア ピノ [www.pino-kitayama.jp](http://www.pino-kitayama.jp))

イタリアから直輸入したワインと共に京野菜を気軽に楽しんでいただけます。  
毎月、季節ごとに旬の野菜を使用したメニューをご用意していますので、  
そのときどきの食材や味をご堪能いただけます。

所在地:

〒606-0931 京都市左京区松ヶ崎井出ヶ海道町6-6

営業時間: 11:30~23:00

ランチ

【平日】11:30~15:00 (L.O.14:30)

【土日祝】11:30~16:00 (L.O.16:00)

ディナー

【平日】17:30~23:00 (L.O.22:00)

【土日祝】16:00~23:00 (L.O.22:00)

定休日: 祝日除く水曜日



### ■ メニュー例 (全て税込価格)

※写真左より

○京鴨と15種類の地野菜プレート シャルドネのエッセンス 1,580円

京鴨をじっくりとローストし、大原・上賀茂でとれた京都の新鮮な地野菜を使用したヘルシーメニューです。

○本日のパスタ (ランチ:1,280円 ディナー:1,380円)

シェフおすすめの日替わりソースで仕上げます

○じゃがいもニョッキ シェフ特製クリームソース (ランチ:1,380円 ディナー:1,480円)

シェフ特製のベーコンとくるみをゴルゴンゾーラと合わせたクリームソースであえたニョッキです。



○ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ 1,680円

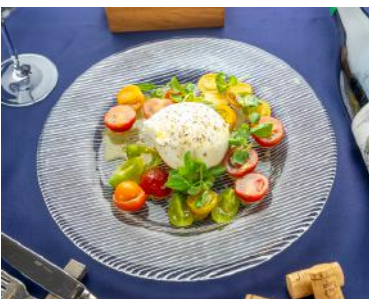
ナイフを入れると濃厚な生クリームがとろっと流れ出てくるフレッシュなチーズを使用した、味わい深いカプレーゼ。

○パルマ産生ハムとルッコラのサラダ仕立て 980円

14ヶ月熟成したイタリア直輸入・店内カットの生ハムです。

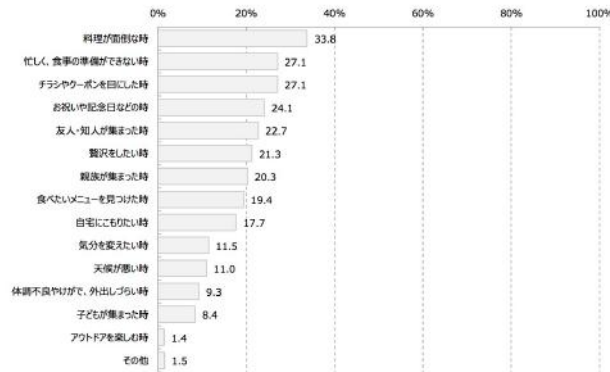
○旬野菜の自家製ピクルス 480円

厳選した旬の野菜をじっくりと漬けています。



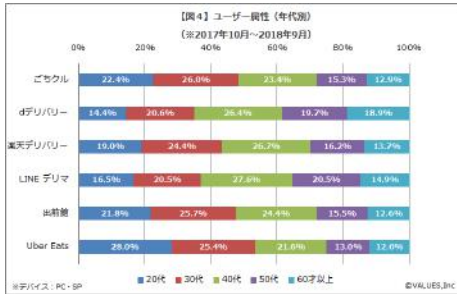
※1 出典：【フードデリバリーに関する調査】「株式会社マクロミル調べ」(honote.macromill.com/report/20180619)

Q. この1年間に、フードデリバリー（宅配、出前）をどのようなシーンで利用しましたか？（いくつでも）  
(n=582)

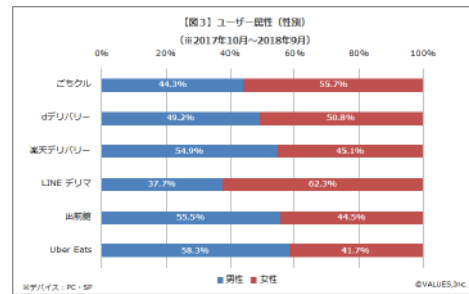


※2 出典：【デリバリーユーザー属性】「株式会社ヴァリュース調べ」(manamina.valuesccg.com/articles/139)

【年代別】



【性別】



※3 出典：【食生活の意識・実態調査】「食の研究会 supported by FORDAYS」(food.fordays.jp/research/)

