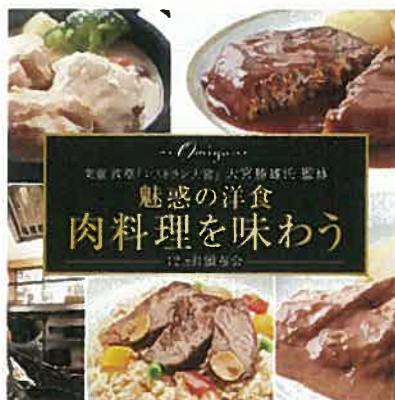


2017年8月22日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

東京 浅草「レストラン大宮」大宮勝雄氏監修
魅惑の洋食 肉料理を味わう 12ヵ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブでは、東京 浅草「レストラン大宮」大宮勝雄氏監修「魅惑の洋食 肉料理を味わう 12ヵ月頒布会」を2017年8月22日より発売開始いたします。

フランス料理をベースにした新しい“洋食”「レストラン大宮」監修の美味しい肉料理。

“洋食”というと子どもの頃に食べた、お子様ランチのような懐かしい味を真っ先に思い浮かべるのではないのでしょうか。今回ご紹介する洋食は懐かしさに加え、フランス料理のソースをベースにし、ひと味もふた味も大人テイストになっているのが特徴です。

監修した大宮勝雄氏は26歳でニュージーランドのホテル内レストランで副料理長をつとめ、28歳でイギリス、フランス、ギリシャ、モロッコにて地方料理を学び、帰国後、フランス料理店「ラ・テール」で南フランスのレストラン「ロアシス」出身のシェフ、ジェラルド・ジョルダン氏に師事。1982年、32歳で東京・浅草に「レストラン大宮」を開きました。特にこだわっているのが、素材の旨みを引き出してソースに活かすこと。「肉も野菜もそれぞれに異なる旨みがあり、それらを最大限に引き出すことが大切です。中でも洋食はソースが決め手。ビーフシチューにしるビーフハンバーグのデミグラスソースにしる洋食はソースを味わう料理でもあり、いわば白いご飯に合う料理なんです」と語ります。

今回お届けする「魅惑の洋食 肉料理を味わう」は、「レストラン大宮」の人気メニューの中でも、特に肉料理が楽しめる12ヵ月の頒布会。毎月メインの肉料理と、特製のライスをそれぞれ2個ずつ冷凍便でお届けします。湯せんまたは電子レンジで温めるだけの簡単調理で、「レストラン大宮」の味が堪能できます。翌月が待ち遠しくなるライトアップショッピングクラブだけの特別企画をぜひお楽しみください。



東京 浅草「レストラン大宮」オーナーシェフ【大宮勝雄氏】

「子どもの頃に連れていってもらって食べたお子様ランチの味、初めてナイフとフォークを使って食べた洋食の味が忘れられず、それが原点になっています」と語る大宮勝雄氏。目指しているのは、新しいスタンダード「平成の洋食」。「時代とともに好まれる味は変わります。昔懐かしい洋食に、フランス料理の味わいを加え、今の時代に合う洋食を作りたい。時代のスタンダードになれる洋食を作りたいと思っています」と語ります。



大宮氏は「NHK きょうの料理」や「テレビ東京 なないろ日和」に出演をはじめ、『ひと味違う! ダッチオープン入門』(NHK出版)、『本当においしく作れる洋食』(世界文化社)などの著作でも評判です。

■全 12 回お届け内容



【第1回】ビーフストロガノフ

表面をしっかりと焼き上げ、柔らかく仕上げたビーフステーキに、バターやサワークリームを使用した一品。隠し味として特製デミグラスソースを加えた大宮氏ならではのクリーミーなソースは、ご飯と実によく合います。



【第2回】ポークシンジャーソテー

豚肉は食べやすいように柔らかく仕上げました。リンゴジュースを使ったシンジャーソースにはとろみを加え、さらにバターを追加することで風味豊かな奥深い味わいに。千切りのショウガも豚肉とよく合い、まろやかな酸味とも相まって、まさにクセになる美味しさです。



【第3回】ビーフシチュー

牛肉はブロックの状態ですっきりと煮込み柔らかくに仕上げました。ソースには赤ワインを使用し、酸味と色合いに磨きのかかった味わいです。香りが豊かに感じられるよう隠し味にマデラ酒を加えました。



【第4回】蒸し鶏の粒マスタードソース

しっとり柔らかく蒸した鶏肉をスライスし、エシャロット、赤ワイン、バター、粒マスタード、デミグラスソースを合わせました。粒マスタードとバターがきいた濃厚でコクのある味わいは、お店でも人気のメニューです。パンにソースをからめて食べるのもお勧めです。



【第5回】ハヤシビーフ

日本が誇る洋食メニューです。特製のデミグラスソースに柔らかく食べやすいサイズの牛肉をたっぷりと入れました。特製ソースの濃度にもこだわり、より一層コクと深みのある大人のハヤシビーフに仕上げました。



【第6回】ビーフハンバーグ(和風ソース)

調理人がしっかりと下ごしらえをした牛肉 100%のハンバーグに、香ばしく焼き目を付け、肉の旨みを閉じ込めました。和風ソースは濃口醤油をベースに、トッピングの玉ネギは、おろしニンニク、白ゴマ、ブラックペッパーで味付けしました。上品でありながらクセになる味わいです。



【第7回】チキンソテー

柔らかい鶏のモモ肉にこんがりと焼き目をつけ、ジューシーさを閉じ込めるように焼き上げました。特製のトマトソースは、隠し味としておろしニンニクを使用。生クリームのような濃厚な味わいが、鶏肉の旨みを引き立てています。



【第8回】アルザス風ポトフ

ベックオフというフランス・アルザス地方の家庭料理。豚肉、鶏肉、牛肉と3種の肉を使用し、ジャガイモ、ニンジン、玉ネギ、セロリ、白ワインに水を加えて煮込みました。ジュニバーベリー、ローレル、タイムを使ったアルザス風味も魅力です。



【第9回】チキンの彩り野菜のクリーム煮

柔らかくジューシーな鶏肉が、濃厚なホワイトソースと見事に調和したクリーム煮です。乱切りにしたニンジン、ジャガイモ、ブロッコリーなどの野菜を加えて彩りに。コクのあるやさしい味わいのクリーム煮は、ご飯との相性も格別です。



【第10回】鶏肉のトマト煮

ふっくらと柔らかく仕上げた鶏肉を、甘味と酸味のバランスが絶妙なトマトソースで軽く煮込んでいます。さっぱりとしていて、暑い季節でも食が進む美味しさ。彩りと味のアクセントに、ブラックオリーブを加えました。



【第11回】本格ビーフカレー

柔らかい牛肉と風味豊かなカレーソースが格別な本格カレーです。特製のカレー粉に、おろしニンニク、おろしショウガ、ガラムマサラ、クミンパウダーを加え、後を引く味わいに。バターを使うことで、さらに一層奥深い味に仕上がっています。



【第12回】ビーフハンバーグ（デミグラスソース）

丹念な下ごしらえの後、香ばしく焼き目を付け肉の旨みを閉じ込めた牛肉100%ハンバーグは、ジューシーな美味しさ。大宮氏の特製デミグラスソースは、フォン・ド・ヴォーを煮詰めたグラスドピアンを使用。濃厚かつピターな、まさに大人の味わいが楽しめます。

肉料理に加え、人気の定番ライスをお届けします。

【第1/4/7/10回】ドライカレー（牛挽肉のせ）



食欲をそそるスパイシーな香りが堪らないドライカレーは、贅沢にも牛挽肉をカレー粉で味付けし、キーマ風にアレンジしたものをのせ、さらにオニオンソテーとソースをのせて食感も豊かに仕上げました。



【第2/5/8/11回】ビーフガーリックライス（スライスビーフのせ）

ガーリック風味に味付けしたライスに、スライスしたガーリックチップを合わせ、柔らかく焼き上げた牛肉をトッピングしました。豊かな香りの本格的な味わいで、お酒のお供にも最適です。



【第3/6/9/12回】チキンライス（ホワイトソースがけ）

トマトケチャップの酸味をさっぱりと効かせたチキンライスです。食べごたえも十分な鶏のモモ肉をスライスしてトッピング。濃厚でコクのあるホワイトソースをかけて、奥深い味わいに仕上げました。

■毎月、肉料理とライス、それぞれ2食ずつを冷凍便でお届けします。

湯せんか電子レンジで温めるだけで、簡単に美味しくいただけます。

■価格：毎回 7,214 円（税込／送料込）

■お届け期間：12 ヶ月／回数：全 12 回

■お申込み締切日：2017 年 9 月 30 日（金）／

2017 年 10 月下旬よりお届け開始

■冷凍便

■商品 URL： <http://www.lusc.jp/detail/?item=073212>



オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■本件に関するお問合せ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当：池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: mitsuhiro.ikeda@lusc.jp