

2013年4月2日

株式会社オンリーワン

レストラン「G&V」に歌舞伎座柿落し記念の新メニュー&サービスが登場
「KABUKI 糎アイス set」4月2日より販売開始
 歌舞伎座チケット提示でウエルカムドリンク「KABUKI 糎ソーダ」サービス

銀座「キレイ料理レストラン&スクール G&V」は、2013年4月2日(火)より、歌舞伎座の柿落し公演のスタートに合わせ、オリジナルスイーツの「**KABUKI糎アイスset**」の新発売ならびに、歌舞伎座来場者向けのウエルカムドリンク「**KABUKI糎ソーダ**」のご提供サービスを開始いたします。

2012年10月に東銀座にオープンした、「G&V」は、昼はレストランとして営業し、夜はスクールを開催するユニークなW業態で運営しております。レストラン営業では、オーガニックの穀物と野菜、発酵食品をふんだんに使った「キレイ料理」のフルコースをご提供し、スクール営業では、マクロビオティックの料理教室や女子力アップセミナーを開催しており、美と健康への意識の高い女性のお客様を中心に支持いただいております。

このたびは、4月2日の歌舞伎座柿落し公演の開始に合わせて、オリジナルスイーツである「KABUKI糎アイスset」を新メニューとして販売開始するとともに、歌舞伎座の当日券もしくは半券をお持ちの方で食事をされる方には、ウエルカムドリンク「KABUKI糎ソーダ」を無料サービスいたします。

「KABUKI糎アイスset」は、歌舞伎の定式幕の「黒、柿、萌黄」の三色を、「黒ごま、かぼちゃ、抹茶」で表現した糎アイスクリームとケーキサレ、ドリンクのセットメニューです。「糎アイス」は、厳選したオーガニック素材を原材料に用い、アルコール不使用の「糎(甘酒)」を甘味に使用した、砂糖不使用の心と体に優しいスイーツです。

「KABUKI糎ソーダ」は、「糎」と「野菜」をシェイクにし、さらに冷たいソーダで割ったノンアルコール飲料で、銀座の街歩きや、観劇をお楽しみ頂いた後のクールダウンにぴったりの爽やかなドリンクです。

「G&V」は歌舞伎座より、徒歩3分の場所に位置しており、毎日来場者が5000名以上と想定される4月～6月開催の歌舞伎座柿落し公演を大きなチャンスと捉え、積極的に来場者需要を狙い、レストランおよびスクールの新規ユーザー拡大を目指してまいります。今回の企画商品をはじめとし、「G&V」では常に時代の流れを捉え、レストランやスクールの枠にとらわれず、人々に新鮮な驚きと発見を与えられるような斬新なプロジェクトに取り組んで参ります。

定式幕の3色を表現したアイスセット(右)とウエルカムドリンク(左)

【店舗概要】

名称: キレイ料理レストラン & スクール G&V
 住所: 東京都中央区銀座 3-12-19 1階
 営業時間: レストラン 11:30~18:00(月曜定休)
 スクール 19:00~21:00(不定休)

《本件に関するお問い合わせ先》

マクロビオティック料理教室 G-veggie 担当: 小島
 〒144-0031 東京都大田区東蒲田 2-5-11
 tel : 03-3739-7841 / fax : 03-3734-4788
 e-mail: macro@g-veggie.com



新メニュー・サービス概要】



名称:「^{かぶきこうじ}糀^{セット}アイスset」
内容:歌舞伎の定式幕の3色を「黒ごま、かぼちゃ、抹茶」の3色で表現した糀(甘酒)原料のアイスクリーム、ケーキサレ、ソフトドリンクをセットメニューです。
価格:1,050円(税込)



名称:ウエルカムドリンク「^{かぶきこうじ}糀ソーダ」
内容:原材料に糀と野菜を用いシェイクにしたものを冷たいソーダで割ったノンアルコール飲料。
サービス概要:歌舞伎座の当日券もしくは、半券をお持ちの方で食事を召し上がる方に1杯サービス。

販売・サービス提供開始日:2013年4月2日(歌舞伎座柿落し公演開始日)

●糀(甘酒)について

別名「飲む点滴」とも呼ばれ、栄養成分は点滴とほぼ同じといわれるほどの高機能栄養食と言われています。原料は米と米麹のみで、砂糖不使用にも関わらず自然な甘みが生まれる秘密は、お米のデンプンが麹菌の糖化酵素(アミラーゼ)の力でブドウ糖に分解されて糖化したためです。必須アミノ酸、ビタミン類(B1、B2、B6)やミネラルが豊富に含まれ、その上、発酵食品であるため栄養の吸収率も抜群で、たっぷりの栄養をそのまま体にすばやく吸収できるのも魅力です。



●キレイ料理レストラン&スクールG&Vについて

昼はレストラン、夜はスクールというユニークなW業態で運営しております。11:30のオープンから夕方18:00までは、『食べて体の内側からキレイになる』をコンセプトとし、オーガニックの穀物と野菜や発酵食品をふんだんに使った「キレイ料理」のフルコースをご提供するレストランです。「キレイ料理」とは、マドンナをはじめハリウッドセレブにも大人気のマクロビオティックの理論をベースに、はりまや自身が考案した、食べた人の心を元気にし、内側からキラキラ美しく輝かせる「究極のバランス健康食」です。夜19:00から21:00までの2時間はマクロビオティック料理教室のほか、美、健康、ビジネス等をテーマに、女性が輝き活躍するためのサポートとなるセミナーを開催いたします。料理教室発だからこそ実現した今までにない全く新しいスタイルのお店です。

●キレイ料理レストラン&スクールG&V オーナー プロフィール

はりまや佳子(はりまや・よしこ) マクロビオティック料理教室G-veggie主宰

11963年東京生まれ。大田区在住。武蔵野女子大学(現武蔵野大学)短期大学部家政科卒。船井総合研究所勤務をへて、1993年より出版社に勤務。書店営業ののち単行本編集者となる。2005年に退職後、米国クシ・インスティテュートにてキャリアトレーニングプログラム・レベルⅢを卒業し、インストラクターの資格を取得。2006年3月に大田区東蒲田にてマクロビオティック料理教室G-veggie(ジィ・ベジィ)を立ち上げ、現在8年目を迎える。在籍生徒数は約200名で、北は北海道、南は九州から通っている生徒さんも多数。2012年10月には銀座にキレイ料理レストラン&スクール「G&V」をオープン。新聞、雑誌、ラジオ、テレビなどのメディアでも多数取り上げられ話題に。

