

報道関係者各位

2019 年 10 月 4 日 日本フードデリバリー株式会社

ミシュラン二つ星料理人監修の味を『くるめし弁当』からお届け 第一弾 髙木 慎一朗×「えび寿屋」10月4日より販売開始!

日本最大級のお弁当デリバリーサービス『くるめし弁当』(運営:日本フードデリバリー株式会社、本社:東京都渋谷区、 代表取締役:石川 聡)は、2019 年 10 月 4 日(金)よりミシュラン二つ星を獲得した料理人髙木 慎一朗氏と、「えび 寿屋」(運営:有限会社エビスフーズ、本社:東京都中央区、取締役社長:田中 敏光)がコラボしたお弁当「金沢ひが し茶屋街 十月亭 オリーブ滴る鶏づくし膳」の販売を開始します。



今回『くるめし弁当』と髙木 慎一朗氏がコラボした背景には、髙木氏の「故郷石川の加賀料理を色々な形で楽しんでもらいたい」そんな思いが込められています。

従来は金沢まで足を運ばなければ髙木氏が織りなす加賀料理を楽しむことはできませんでしたが、「えび寿屋」とのコラボにより大事なお客様のおもてなしや、会議、飲み会などあらゆるシチュエーションで髙木氏監修の味を楽しむことができるようになります。

髙木 慎一朗氏の技巧と、「えび寿屋」のこだわりが詰まったお弁当をお楽しみください。



■髙木 慎一朗(たかぎ しんいちろう)



1970 年 石川県金沢市生まれ。大学卒業後、京都吉兆に入社。日本料理修業の後、1996 年に実家である銭屋に戻り、2008 年二代目主人となる。全国芽生会連合会元副理事長、金沢芽生会前会長も務めた。

ニューヨーク、パリ、ミラノなど世界各地のホテル、レストランなどから招聘され日本料理を披露・指導し、世界的な料理人と交流を深める。加賀料理の伝統と革新の融合をもたらすために「十月亭(じゅうがつや)」を開業。2016年には「ミシュランガイド富山・石川(金沢)2016特別版」で銭屋が二つ星を獲得。

世界的権威あるレストラン会員制組織「ルレ・エ・シャトー」にも加盟。シンガポール「ワールドグルメサミット」マスターシェフ受賞。農林水産省料理人顕彰制度第 6 回「料理マスターズ」受賞。農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。金沢市文化活動賞受賞。

日本料理や文化を伝えるべく世界各地でポップアップストアやコラボレーションも行っている髙木氏は、それらの経験をさらに自身のルーツである加賀料理に融合させ革新を起こしてきました。今回『くるめし弁当』で発売を開始する「十月亭 オリーブ滴る鶏づくし膳」にはそのエッセンスが盛り込まれています。

■「金沢ひがし茶屋街 十月亭 オリーブ滴る鶏づくし膳」について



今回のお弁当では、そぼろや塩麹焼き等の鶏料理にオリーブオイルを加え日本料理として完成させました。味のバランスを整え、鶏の旨味を引き立たせるために参考にしたのはイタリア料理。日本料理とオリーブオイルの組み合わせという新たな体験は髙木氏と「えび寿屋」だからこそ実現した試みといえるでしょう。素材の味を最大限に楽しんでもらえるよう工夫を凝らし、一品一品丁寧に作り上げたお弁当、是非ご賞味ください。

【商品概要】

商品名:金沢ひがし茶屋街 十月亭 オリーブ滴る鶏づくし膳

価格:1500円(税込)

販売場所: 『くるめし弁当』サイト特設ページ内 (https://www.kurumesi-bentou.com/special/takagi/)

◆「くるめし弁当」とは

法人・団体向けのお弁当ポータルサイトです(https://www.kurumesi-bentou.com/)。ロケ弁当や会議、イベント等のシーンでご利用いただくことが多く、年間 600 万個以上のお弁当を「くるめし弁当」で販売しています。初期費用 0円でサイトにお弁当を掲載でき、飲食店や企業に新たな販路を提供しております。現在は加盟店 450 店舗、10,000 種類以上のお弁当が掲載されています。お弁当開発が初めてでもご安心頂けるよう、商品開発から配送に至るまで日本フードデリバリーがサポートします。

【日本フードデリバリー株式会社 概要】

所在地: 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-10-12 新大宗ビル 3 号館 9F

代表者:代表取締役 石川聡

WEB サイト: https://www.jfd.co.jp/

事業概要:法人向けフードデリバリー事業 「くるめし弁当」「シェフコレ」

資本金: 7,625 万円(資本準備金を含む)

設立年月日: 2010年8月26日

○●本件に関するお問い合わせ先●○