

報道関係者各位

2019年11月11日
日本フードデリバリー株式会社

ボジョレー・ヌーヴォー解禁まで残りわずか…！ ワインと一緒に食べたいケータリング特集

11月21日（木）は2019年のボジョレー・ヌーヴォー解禁日。お店で楽しむのはもちろんご自宅やオフィス、レンタルスペースなど様々な場所で、皆で楽しく飲むことができるのも魅力の一つですよね。日本最大級のパーティー料理専門のポータルサイト「シェフコレ」は、企業や団体、一般のお客様の様々なパーティーシーンに華やかな料理の数々を提供してきました。そんな「シェフコレ」からボジョレー・ヌーヴォー解禁に合わせ、ワインに合うケータリングをご紹介します。美味しい料理があれば今年のボジョレー・ヌーヴォーをより楽しめること間違いなし！是非パーティーシーンでご活用ください。

<il vinvino(イルバンビーノ)> ・ワインペアリング スタンダード



2014年度より、3年連続ミシュランガイドにてビブグルマンを獲得しているイルバンビーノから、ワインと一緒に本格イタリアンを楽しむことができるプランをご紹介します。こちらのプランではシニアソムリエがワインとのペアリングを一番に考えて厳選した料理をお楽しみいただけます。フレッシュな野菜、新鮮な魚介、こだわりの詰まったお肉をバランスよくお届け。是非ワインと一緒にご賞味ください。

価格：3,240円（税込）/1名

最低注文人数：8名様～ ※配達エリアにより異なります

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/ilvinvino/winestandard10/>

※こちらの商品はオードブルになります

<釜津田> ・釜津田 デラックスビュッフェスタイル



麻布十番にあるフレンチレストラン釜津田のケータリングプランでは、シェフが食材選びからこだわり一つ一つ丁寧に作り上げた料理をご希望の場所にお届けします。釜津田の料理は美味しさ、見た目の華やかさはもちろんのこと、医食同源の考えの下心もからだも満足できる内容となっています。健康に気を付けつつ、ワインを楽しみたい方におすすめです。

価格：3,300円（税込）/1名

最低注文人数：15名様～ ※配達エリアにより異なります

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/bistrokamatsuda/deluxebuffetstyle15/>

※別途オードブルメニューのご用意もごございます。

〇●本件に関するお問い合わせ先●〇

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp

<カーポラヴォーロ>

・TAMAKI たまき 環



高田馬場に店舗を構え、自然栽培野菜や無添加食材を使ったオーガニック料理を提供する同店。全国から取り寄せた食材の持ち味を最大限に生かし、色鮮やかに仕上げた料理の数々はゲストの心を魅了すること間違いなし。ワインの本場イタリアで学んだシェフの味をご堪能下さい。

価格：3,300円（税込）/1名

最低注文人数：10名様～ ※配達エリアにより異なります

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/capolavoro/tamaki11/>

※こちらの商品はオードブルになります

◆「シェフコレ」とは

パーティー料理専門のポータルサイト (<https://www.chef-colle.com/>) です。企業の懇親会や団体のイベントなどの多様なシーンでケータリングやオードブルを提供しています。初期費用0円でサイトにケータリングやオードブルのプランを掲載でき、現在は加盟店60店舗・500件以上のプランが掲載されています。ケータリング・オードブル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。

○●本件に関するお問い合わせ先●○

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp