

**成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」の
グランドメニューが10月1日(木)に生まれ変わります**
～成城石井だからこそできる味・質・量でご提供。「ロカボ」や「スーパーフード」を取り入れたメニューも～

株式会社成城石井は10月1日(木)に、当社が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」のグランドメニューをリニューアルいたします。同店にとって、現行メニューの約6割を入れ替える大幅なリニューアルは初めてとなります。お客様の声を反映し、当社独自の仕組みや店舗のスケールメリットを最大限に発揮させ、メニューの味・質・量がグレードアップ。もっとお客様にご満足いただけるメニューに生まれ変わります。さらに、新しい食の発見を提案する店であり続けるために「健康」にも着目したメニューも。「ゆるやかな糖質制限食『ロカボ』」に適したメニューや、話題の「スーパーフード」を使ったメニューをラインナップしました。「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」は、ますます魅力的なワインバーへと進化いたします。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、2015年10月1日(木)より、当社が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO (ル バール ヴァン サンカン ドゥ アザブ トウキョウ)」の全3店舗(麻布十番店/関内店/横浜ベイクォーター店)のグランドメニューをリニューアルいたします。

■「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」“初”となるグランドメニューのリニューアル



「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」は2013年12月に麻布十番にオープンして以来、多くのお客様にご愛用いただき、現在3店舗(麻布十番、関内、横浜ベイクォーター)を展開しております。約2年間、各エリアのワイン通・食通のお客様と日々触れ合い、1年52週にわたって週替わりのメニューをご提案し続けた結果、「成城石井のワインバー」としてのお客様の期待やニーズが浮かび上がってきました。この度、約2年間の試行錯誤の集大成として、グランドメニューの大幅なリニューアルを初めて実施します。

今回のリニューアルでは、現行メニューの約6割を入れ替えます。約130店舗を展開するスーパーマーケットのスケールメリットのほか、これまで成城石井が培ってきた自社輸入や自社製造といった独自の仕組みを最大限に活用。目も舌も肥えたお客様に、味・ボリューム・プライス全てにおいてご満足いただけるよう自信を持ってお届けします。

■生まれ変わった「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」グランドメニューの魅力

1. 成城石井の仕組みを活かして、味・質・量がグレードアップ

①人気のグリルが「黒毛和牛」から「銘柄牛」へ



リニューアルの目玉である「銘柄黒毛和牛 赤身希少部位のグリル ～フランス産グラウンドの塩とフライドポテトを添えたステーキフリット～」(3580円)は、銘柄牛のランプ、イチボ、シンシンといった赤身の希少部位をグリルし、肉の旨みを堪能できる厚切りにして提供します。現行メニューの「国産黒毛和牛のランイチ肉グリル」が大変ご好評いただいたことから、牛の一頭買いを行っている当社商品部の調達力を活用して、より付加価値が高い「銘柄牛」を投入いたします。

また、プレートに添えられている、程よい酸味の香り豊かなマスタードや、ミネラル分が豊富で素材の味を引き立てるゲランドの塩はフランスから直接仕入れてあります。調味

料にまでこだわることができるのは、独自の輸入機能を持った成城石井だからこそ。赤みの希少部位ならではの味わいをフランス風の食べ方でお楽しみいただくことができます。

②同店の看板商品「切り立て生ハム」に長期熟成のイベリコ生ハムがラインナップ



オーダーをいただいた後にスライスし、切り立てをご提供することから、高い支持をいただいていた「生ハムとサラミ類 6 種盛り合わせ」(1680 円)。ボリュームと価格はそのままに、イタリア産のプロシュート・ディ・サンダニエレから、24 ヶ月熟成したスペイン産イベリコ生ハム(画像中央)に変更します。独自ルートを持つ自社輸入の仕組みを生かすことで、より高品質な生ハムがご堪能いただけるようになります。

また、新たに登場する「スペイン生ハム 3 種の盛り合わせ」(1680 円)では、イベリコの中でも最高ランクといわれるイベリコベジョータ、しかも 40 ヶ月熟成のものをご提供。口中で甘みのある脂がとろけだす最高品質の生ハムと、同店自慢のワインの極上のマリアージュをお楽しみください。

2. 「健康」に配慮したメニューの提案

①「ゆるやかな糖質制限食『ロカボ』」に相応しいメニューに糖質量を記載

「ロカボ」は、北里大学北里研究所病院・糖尿病センター長の山田悟先生が推進している、「ゆるやかな糖質制限食」です。食事における糖質摂取量を 1 食あたり 20~40g、1 日当たり 70~130g に制限することで、食後の血糖の上昇を抑え、様々な疾患のリスクを低減することができるといわれています。日常の食事で継続的に摂り入れることで生活習慣病予防にもつながり、身体に負担をかけないダイエットとしても注目されています。

同店では本年 7 月より、「ロカボフェア」を実施。別添えのメニュー表に糖質量を記載する取組みを行ってまいりました。その際、お客様からは「Le Bar a Vin 52」であれば、コストパフォーマンス良く、おいしく気軽に「ロカボ」が体験できると、大きな反響をいただきました。

この度のリニューアルでは「ロカボ」の視点を本格的に導入いたします。山田悟先生監修の下、「ロカボ」に相応しいメニュー 1 品毎に糖質量の目安をグラムで分かりやすく記載しました。糖質量マークを目印にしながら、食事の組み合わせを考えることができ、おいしく気軽にロカボを体験していただくことができます。素材を活かすシンプルな調理法のため、気に入った食べ方があれば、お近くの成城石井で食材を購入し、自宅で再現していただくことも想定しております。



②話題の「スーパーフード」を使用したメニューが登場

成城石井の店頭で、健康や美容に気遣う女性を中心に高い注目を集めている「スーパーフード」。「スーパーフード」とは、健康にいい栄養分を豊富に含みながら、一般的な食品より栄養価が高い食品とされるものの総称です。

「Le Bar a Vin 52」においても、店頭では伝えきれない食べ方の提案を行うことでお客様のご期待にお応えしようと、「スーパーフード」を使用したメニューを開発いたしました。



例えば、「キヌアと 13 品目のシェフズサラダ」は、オメガ 3 脂肪酸や食物繊維を豊富に含むチアシードをはじめ、キヌア、くるみ、ゴジベリー(クコの実)などの「スーパーフード」が一度にお楽しみいただけます。自家製ドレッシングにも、フラックスシードオイル(亜麻仁油)を使用するなど、とことん「スーパーフード」にこだわったヘルシーな一品です。比較的高価な食材である「スーパーフード」を自社で輸入をすることで価格を抑え、ボリュームたっぷりながらも 980 円でご提供します。

デザートでも「キヌアを使用した三重県産赤卵と北海道産純生クリーム of 自家製クレームブリュレ」(480 円)が登場。キヌアのプチプチした食感とコクのある自家製ブリュレが絶妙にマッチした、罪悪感のないスイーツです。

グランドメニューをリニューアルすることで、上記以外にもお客様の期待とニーズを形にした新しいメニューが多数登場します。今後の「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」に、どうぞご期待ください。

■店舗詳細

1. Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 麻布十番店

・所在地: 東京都港区麻布十番 2-2-10 麻布十番スクエア 2F

・電話番号: 03-5439-6403

・営業時間:

ランチタイム 11:30～ LO14:00

カフェタイム 14:00～16:30 LO16:00(土、日、祝日のみ)

ディナータイム 17:00～23:00 LO22:00

バータイム 22:00～翌 5:00 LO4:00(金、土のみ)

・座席数: 64 席



2. Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 関内店

・所在地: 横浜市中区南仲通 1-13 アール・ケープラザ横浜関内 1F

・電話番号: 045-681-8005

・営業時間:

ランチタイム 11:00～ LO 15:00

カフェタイム 15:00～ LO 16:30

ディナータイム 17:00～23:00 LO 22:00

※土、日、祝日は終日アラカルトメニューあり

・座席数: 店内 56 席 (カウンター席あり) テラス席 8 席



3. Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 横浜ベイクォーター店

・所在地: 神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10 横浜ベイクォーター3F

・電話番号: 045-441-1113

・営業時間:

ランチタイム 11:00～ LO 15:00

カフェタイム 14:00～ LO 16:00

ディナータイム 17:00～23:00 LO 22:00

※土、日、祝日は終日アラカルトメニューあり

・座席数: 店内 56 席 (カウンター席あり) テラス席 8 席



※リリース内の価格表記は全て税抜きです