



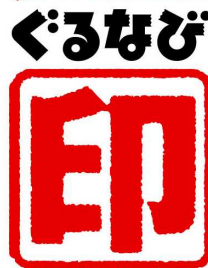
# NEWS RELEASE

2006年3月7日  
株式会社 ぐるなび

シェフの味をご家庭で楽しめる、  
ぐるなびがコーディネートする中食(なかしょく)商品の販売をスタート!

## 新ブランド「ぐるなび印」として販売

シェフの味をご家庭で。



3月8日(水)から第一弾、4商品より販売開始

シェフの料理コンテスト「ぐるなび BEST OF MENU2005」に入賞した4つのレシピを商品化

「食」のトータルサイトを運営する株式会社ぐるなび(大証ヘラクレス:2440、以下ぐるなび)は、この度、「シェフの味をご家庭で」をコンセプトに、自分のオリジナルメニューをより多くの人に食べてもらいたいというシェフ(ぐるなびでは料理人すべてをシェフと呼称します)のレシピを発掘し、それを商品化する事業を開始します。この商品は、新しい中食スタイルを提案する食品として、新ブランド「ぐるなび印」として販売します。第一弾の商品は3月8日(水)より、順次ぐるなび内のECサイトである「ぐるなび食市場」で販売します。ぐるなびは、シェフのメニューを発掘し、ビジネスパートナーである製造や流通、決済代行などを行う会社と組んで商品化をサポートし、Webサイト「ぐるなび」では販促支援を実施し、料理人のつくる商品の販売を促進します。また消費者は、この「ぐるなび印」により、シェフがつくるオリジナルメニューを日常的に全国どこでも食べられるようになり、食生活がより豊かになることが期待できます。

### 【新ブランド「ぐるなび印」の事業目的】

ぐるなびは“21世紀の食生活を豊かに”というビジョンに基づいて、飲食店の販促支援をはじめ、デリバリー・宅配の検索サイト「ぐるなびデリバリー」の展開と有名シェフが自宅に来て料理を振舞う「シェフクル」などで外販サポートをすることにより、飲食店の売上アップに貢献しています。

今回の事業もこの一環として、シェフのつくるオリジナルメニューの商品化サポート事業をスタートすることになります。

この事業に基づいて作られる商品は、「ぐるなび印(ぐるなびじるし)」と称し、これまで腕があっても加工製造技術や製造工場とのコネクションがなくて、あるいは販促の手段が分からず、なかなか商品化を実現できなかった、無名であるが優秀なシェフのビジネスチャンスの拡大を図ることができます。

このぐるなび印の商品は、全国のシェフのネットワークを持つぐるなびならではの新しい中食事業として、ぐるなびのECサイト「ぐるなび食市場」やぐるなびの取引先であるコンビニエンスストアなどで販売します。

## 【ぐるなびシェフ BEST OF MENU2005 入賞作品の商品化】



第一弾として、昨年6月にはじめて実施した、全国シェフの料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」の受賞作品上位3品と、ぐるなびユーザーが選んだユーザー賞の入賞作品の計4品を商品化し、3月8日(水)からECサイト「ぐるなび食市場」(URL <http://shop.gnavi.co.jp/>)で順次新発売いたします。

<b>最優秀賞</b>	<p>最優秀賞「“淡雪” Snow Drop」は、三國清三さん経営の「オテル・ドゥ・ミクニ」のパティシェ、山田晃司さんの作品。京都・宇治産オーガニック抹茶のしっかりとした風味、希少な「枯木ゆず」のさわやかな香り、濃厚なバニラの味わいを、ぎゅうひクレープでひとつに包んだ、シェフの創意溢れるデザート。製造を株式会社ソシエテミクニで販売をゴイチ株式会社にて行います。</p>
<p>“淡雪” Snow Drop</p>	
<b>優秀賞</b>	<p>優秀賞「白胡麻のムース」は、大阪のアジアンダイニングレストランカフェ Svaha(スワーハ)の山田千幸さんの作品。和素材の「白胡麻」と、人気の「ショコラ」を合わせた、和洋折衷の不思議なデザート。ゼリー部分にはアマレットが入っているので、男性にも喜ばれるちょっと大人向けのムースです。女性パティシエらしい繊細な味がお楽しみいただけます。製造・販売をゴイチ株式会社で行います。</p>
<p>白胡麻のムース</p>	
<b>優秀賞</b>	<p>同じく優秀賞「ウニっぽい山海のクリームコロケうにソースがけ」は、大阪の居酒屋「鳥どり宗右衛門町店」のアルバイト店員、山口順平さんの作品。かりっとした衣の中には北海道の甘えび・貝柱入りのとろ〜りベシャメルが入っています。濃厚なうにソースをたっぷり添えてお召し上がりいただく、ひと味違うクリームコロケです。製造・販売をゴイチ株式会社で行います。</p>
<p>ウニっぽい山海のクリームコロケうにソースがけ</p>	
<b>ぐるなびユーザー賞</b>	<p>ぐるなびのユーザーがウェブでの投票で選んだ、ぐるなびユーザー賞「フロマージュブランのムース」は、「青山エリュシオンハウス」のパティシェ、川村良一さんの作品。柔らかなミルク風味のフロマージュブランに、ホワイトチョコの濃厚さをプラス。ベリーのジュレが爽やかな酸味を加え、ほんのりとピンクに染める目にも美しい一品です。製造・販売をゴイチ株式会社で行います。</p>
<p>フロマージュブランのムース</p>	

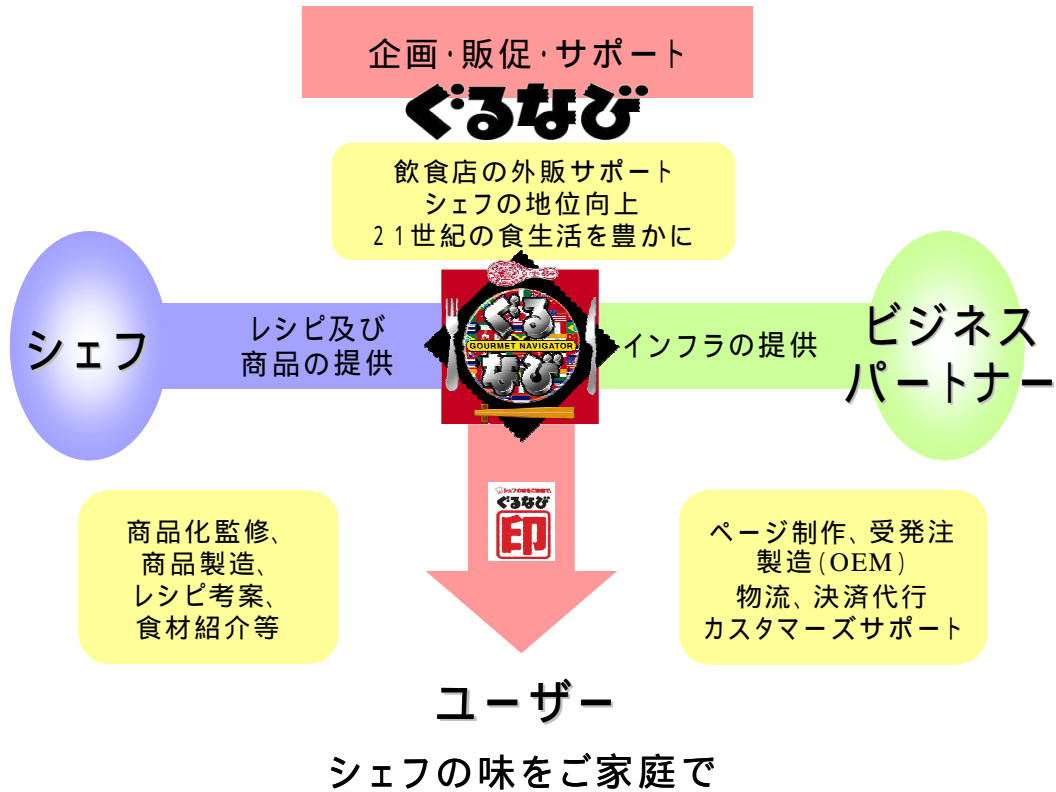
ぐるなびは、今後もユーザーからの声を吸い上げて商品化するスイーツや、地方自治体とのタイアップによる、地域の食材を使用したシェフのメニューの商品化などを考えています。

【ぐるなび印 概念図】

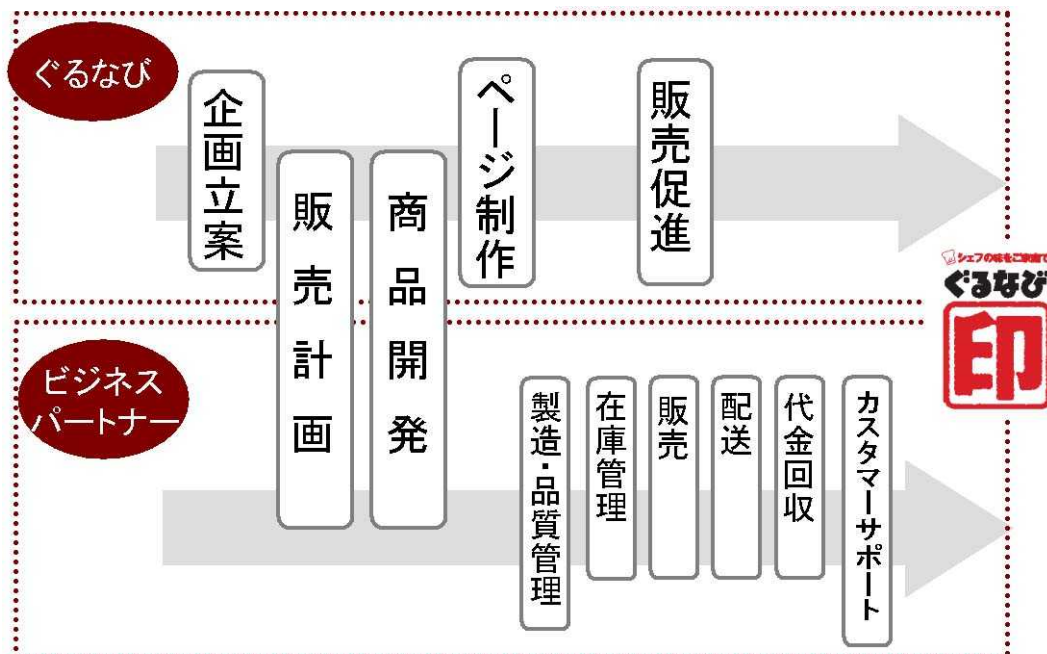
今回商品化するの、次ページ以降の4品です。

ぐるなびは、シェフのオリジナルメニューを製造会社や物流会社などと組んで商品化し、販促支援を行います。この体制については、臨機応変に対応したいと考えており、独自の製造工場や流通ルートを持っている飲食店やシェフについては、販促支援とECサイトでの販売のみを受け持つ場合も考えられます。

今回の新事業は、ぐるなび、シェフ、製造会社、物流会社などのパートナー企業が、次のような役割分担をすることによって成り立ちます。



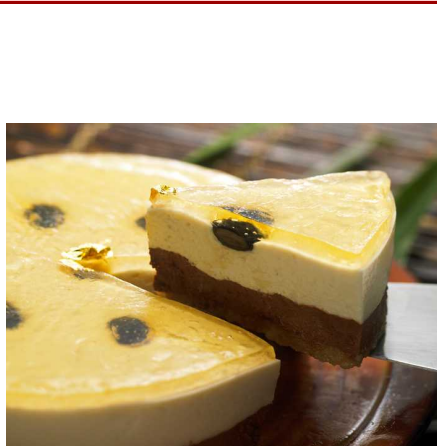
【ぐるなびとビジネスパートナーの役割】



【ぐるなび印 販売商品の概要】

<b>商品名：ぐるなび印 “淡雪” Snow Drop</b> <b>本品のみ 250 個の限定発売</b>	
	<b>品 目</b> ：冷凍食品
	<b>特 長</b> ：京都・宇治産オーガニック抹茶のしっかりとした風味、希少な「枯木ゆず」のさわやかな香り、濃厚なバニラの味わいを、ぎゅうひクレープでひとつに包んだ、シェフの創意溢れるデザート。
	<b>予約受け付け開始</b> ：2006年3月28日（予定）
	<b>発 売 地 区</b> ：全国。ぐるなびECサイト「ぐるなび食市場」内
	<b>価 格</b> ：未定
	<b>容 量</b> ：4個入
	<b>製 造 元</b> ：株式会社ソシエテミクニ
	<b>販 売 元</b> ：ゴイチ株式会社
<b>メニュー開発シェフ：山田晃司（オテル・ドゥ・ミクニ）</b>	
	<b>プロフィール：</b> 1971年生まれ。新潟県出身 1990年 （株）山の上ホテル入社後、1996年（株）クレッセントハウスにて修業。 1998年 赤坂ミュレ シェフドパティシエ、2000年アートグレイスクラブ シェフドパティシエ 2002年 グランカフェ新橋ミクニ シェフドパティシエ を経て 2004年からオテル・ドゥ・ミクニ シェフドパティシエ。受賞暦は1996年東日本洋菓子コンクールプチガトーの部銅賞。2001年ジャパンケーキショーチョコレート工芸の部銅賞など

商品名：ぐるなび印 白胡麻のムース



品	目：冷凍食品
特	長：和素材の「白胡麻」と、人気の「ショコラ」を合わせた、和洋折衷の不思議なデザート。ゼリー部分にはアマレットが入っているので、男性にも喜ばれるちょっと大人向けのムースです。女性パティシエらしい繊細な味がお楽しみいただけます。
予約受け付け開始	：2006年3月14日
発 売 地 区	：全国。ぐるなびECサイト「ぐるなび食市場」内
価 格	：税込み 2940 円 （税抜き 2800 円）
容 量	：直径 15cm 1 ホール（5号）
製 造 元	：ゴイチ株式会社
販 売 元	：ゴイチ株式会社

メニュー開発シェフ：山田千幸（スワーハ）



プロフィール：

1975 年生まれ。大阪出身。  
 高校生の時に喫茶店でアルバイトをし、飲食業の楽しさにふれる。  
 卒業後、和菓子店に 3 年勤め、金融業の営業事務へ転職。  
 アフター 5 によく訪れていたお気に入りの店で、会社勤め帰りにアルバイトを始め、再び、飲食業の楽しさに目覚める。  
 やがて店でスイーツを作るようになり、正規のスタッフとして参加。パティシエの道へと突き進むことになった。

商品名：ぐるなび印 ウニっぼい山海のクリームコロッケうにソースがけ



品	目	冷凍食品
特	長	かりっとした衣の正体は、砕いたそうめん。中には北海道の甘えび・貝柱入りのとろ～りベシヤメル。濃厚なうにソースをたっぷり添えてお召し上がりいただく、ひと味違うクリームコロッケです。
予約受け付け開始：2006年3月21日		
発 売 地 区：全国。ぐるなびECサイト「ぐるなび食市場」内		
価 格：税込み 2730 円 （税抜き 2600 円）		
容 量：8 個入 特製ソース付き		
製 造 元：ゴイチ株式会社		
販 売 元：ゴイチ株式会社		

メニュー開発シェフ：山口順平（鳥どり宗右衛門町店）



プロフィール：  
 1981 年生まれ。福岡出身  
 大学1年の時に、居酒屋でアルバイトを始める。  
 昨年7月に、現在のお店の立ち上げスタッフとして参加。  
 今春、大学卒業後も同店の主力スタッフとして仕事を続けている。

商品名：ぐるなび印 フロマージュブランのムース



品目	冷凍食品
特長	長：柔らかなミルク風味のフロマージュブランに、ホワイトチョコの濃厚さをプラス。ベリーのジュレが爽やかな酸味を加え、ほんのりとピンクに染める目にも美しい一品です。
発売日	2006年3月8日
予約受け付け開始	全国。ぐるなびECサイト「ぐるなび食市場」内
価格	税込み 3045円 (税抜き 2900円)
容量	直径 15cm 1ホール(5号)
製造元	ゴイチ株式会社
販売元	ゴイチ株式会社

メニュー開発シェフ：川村良一（青山エリュシオンハウス）



プロフィール：

1965年生まれ。東京都出身。  
 1989年 (株)イタリアントマト入社  
 1990年 (株)セーキ パティスリードレカン入社  
 1999年 (株)ユニマツトリバティー、サロット、アルモンドに勤務  
 2003年 トランスフィールド(株) 青山エリュシオンハウス

## 【今後の予定】

Webとリアル(店頭など)との両面での展開により、消費者の生活スタイルに浸透を狙う

地方自治体とのタイアップ企画を実施(三重県2006年6月予定)

ぐるなび特製おせち(2006年10月予定)

シェフとユーザーがタイアップでつくるクリスマスケーキ(2006年11月予定)

雑誌とのタイアップ企画(2006年7月予定)

食品メーカー・流通とのタイアップ企画

## 会社概要

### 株式会社 ぐるなび

#### 【設立年月日】

1989年10月2日(会社設立)

2000年2月29日(株式会社ぐるなび発足)

#### 【所在地】

東京都千代田区丸の内三丁目4番1号 新国際ビル2F

#### 【資本金】

2,315百万円(2005年12月末現在)

#### 【事業概要】

パソコン・携帯電話などによる飲食店のインターネット検索サービスその他関連する事業

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ぐるなび

広報担当: 田中・中山・若林

TEL: 03-3215-8818(代表)

e-mail: [pr@gnavi.co.jp](mailto:pr@gnavi.co.jp)

URL: <http://www.gnavi.co.jp/>