

NEWS RELEASE



2007年6月26日
株式会社ぐるなび
(ヘラクレス:2440)



「ぐるなび」と数々の料理コンテストで受賞歴のある 「下村邦和シェフ」との共同企画 2007年開運「金の豚年」もちりヘルシー和スイーツ 「しあわせのこぶたもち」をぐるなび食市場で販売

<http://shop.gnavi.co.jp/j-konohana/>

「食」のトータルサイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(以下、ぐるなび)は、ぐるなびのオリジナルブランド「ぐるなび印」の第5弾(下記で説明)として、2007年開運「金の豚年」もちりヘルシー和スイーツ「しあわせのこぶたもち」をシェフと共同開発しぐるなび内のECショッピングモールサイト「ぐるなび食市場」(<http://shop.gnavi.co.jp/i-konohana/>)にて2007年6月26日(火)より販売します。

中国の暦で2007年は60年に一度訪れる「金の豚年」とされ、この年に生まれた子供は一生お金や食べ物に苦労しないとされています。そのおめでたい話がきっかけで今回のテーマが決定し商品化に至りました。今回、ぐるなびと共同開発したのは、数々の料理コンテストにおいて賞を受賞している「関内本店 月」の総料理長で「吉祥寺 木花(KONOHANA)」の商品開発パティシエ 下村邦和(しもむら くにかず)氏です。「しあわせのこぶたもち」は、香川産のほうれん草や銘柄トマト「シシリアンルージュ」などの野菜を使った色鮮やかで香り高い餡を、寒天を練りこんだヘルシーなぎゅうひで包みこみました。素材本来の味を生かして作られた餡ともちもちとしたぎゅうひの食感が特徴です。ご自宅で、お子様のおやつとして、またその他お中元や出産祝いなどにも是非ご利用ください。

しあわせのこぶたもち

- 「粋~Iki~」(香川のほうれん草、能登の海水、よもぎ、丹波の黒豆)
各種1個、4個入り 1,270円
- 「雅~Miyabi~」(トマト、かぼちゃチーズ、杏仁チーズ、黒ごま)
各種1個、4個入り 1,270円
- 粋&雅セット【ご自宅用】
8個入り 2,540円
※6月26日(火)~7月6日(金)まで、お試し価格2,400円で販売します!
- 粋&雅セット【ギフト用】(のし付き、化粧箱入り)
8個入り 2,740円



※送料は別です。

※お取り寄せはこちら

⇒ぐるなび食市場 <http://shop.gnavi.co.jp/j-konohana/>

※お店での販売はこちら

⇒吉祥寺 木花(KONOHANA) <http://takeout.gnavi.co.jp/b971700/>

【開発秘話】

今回のぐるなび印は、商品開発パティシエ下村氏より共同開発の依頼を受け実現。お年よりから子供まで幅広い層に楽しんでいただけるよう、ヘルシーな和スイーツをテーマに、餡の素材としてベータカロチンが豊富といわれるかぼちゃや、妊婦に必要な「葉酸」、「鉄分」が多く含まれると言われていたほうれん草なども取り入れました。

野菜を使うことだけに満足するのではなく、とことん食べたときの「おいしさ」にこだわって開発しました。

また見た目も楽しめるよう、商品1つ1つにぶたの焼印を押してあります。

ぶたのイラストは、社内応募による作品で、焼印に使用する他キャラクターとしてWEBページにも登場しています。

ACCESS MAP



※吉祥寺駅から徒歩5分

■ ぐるなび印 ■

2006年3月8日、「シェフの味をご家庭で。」をコンセプトとして誕生しました。

「ぐるなび印」は21世紀の食生活を豊かにするためにぐるなびが提案する、オリジナル中食生活のブランドです。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、決済代行を行う会社と組んで、商品化をサポートします。

また、Webサイト「ぐるなび」では販促支援を実施し、商品の販売促進をしています。

ぐるなびが外販をサポートすることで、シェフはビジネスチャンスを拡大することができるというメリットがあります。今までには、下記のような実績があります。

第1弾 2006年3月 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」上位入賞作品のデザートや惣菜を商品化、販売

第2弾 2006年7月 「ウエスティンホテル東京」と「極上パウンドケーキ」を共同開発し、販売

第3弾 2006年11月「三重県の凄腕料理人」と三重の食材を使用した「ぐるなび印おせち」を共同開発し、販売

第4弾 2007年1月 「ホテル西洋 銀座」と「上質を嗜む大人達のチーズデザート」を共同開発し、販売

ぐるなび印とは : <http://jirushi.gnavi.co.jp>



■ 下村 邦和シェフ ■

1969年3月生まれ。1986年横浜調理師専門学校卒業後、「懐石料理 安部浅本店」入社。

その後、「波平亭」などの日本料理店で料理長を務める。

1998年に「関内本店 月」に入社し2005年には、「関内本店 月」、「横浜 月」、「蘇」総料理長就任、現在に至る。

様々な料理コンテストで数々の賞を受賞。

ぐるなび主催の料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2006」で

特別表彰 ミツカンナカノス甘熟酢 レシピ大賞受賞、デザート部門 東北エリア賞受賞。

「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」優秀賞 デザート部門 第3位

ミツカンナカノス 味ぼん塩ぼん賞(株式会社ミツカンナカノス推薦作品)同時受賞

「関内本店 月」

<http://r.gnavi.co.jp/p200502/>

「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」オフィシャルサイト

<http://recipe.gnavi.co.jp/contest2007/>



【本件リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ぐるなび 広報担当:若林、田嶋、田中 TEL:03-3215-8818(代表)