

2007年9月13日

株式会社サークルKサンクス  
株式会社ぐるなび

## 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」 グランプリ受賞シェフと上位入賞シェフが考案した 秋のデザート3品を全国のサークルK サンクスで発売！

株式会社サークルKサンクス(本部:東京都中央区、代表取締役社長:中村 元彦、以下、サークルKサンクス)では、「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(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保 征一郎、以下、ぐるなび)が開催した料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」で上位に入賞したシェフが考案したデザートメニュー3品を、九州除くサークルK及びサンクス6,146店(2007年8月末現在)で、2007年9月25日(火)から各商品2週間ごと計6週間の期間限定で発売します。

サークルKサンクスでは、これまでも「ぐるなびサイト」にて、商品情報の発信などセールスプロモーションを展開してきましたが、協同して商品開発を行うのは今回が初の試みとなります。

今回発売する商品は、今年6月に東京で開催された「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」で、1,120レシピの上位に入賞したシェフが考案したデザートメニューです。多くのユーザーの方々にシェフの考案したメニューを食べていただきたいというぐるなびと、人気ショップの入手困難なワンランク上の高付加価値商品をお手軽にお客様に提供したいというサークルKサンクスの思いが合致し、今回の商品開発にいたりました。新進気鋭のシェフに新しい切り口でレシピを考えていただくことで、「WAKUWAKU」感のあるデザートをお客様にご提供したいと思います。

第一弾(9月25日～10月8日)は、同コンテストで最優秀賞を受賞した大阪府「Svaha」の山田千幸シェフが考案した『さつま芋のティラミス～モンブラン仕立て～』(250円)です。豆乳入りのなめらかティラミスムースと黒蜜シロップを浸したチョコスポンジの層に、たっぷりのさつま芋モンブランクリームを入れました。続く第二弾(10月9日～10月22日)は、優秀賞(デザート部門第2位)を受賞した茨城県「ナチュラルセンスいのせ」の林武人シェフが考案した『ふわふわマロンクリームショコラ』(260円)です。しっとりしたチョコスポンジと濃厚なマロンムースの間にくるみを挟み、甘栗をトッピングしました。最後の第三弾(10月23日～11月5日)は、優秀賞(デザート部門第3位)を受賞した神奈川県「関内本店 月」の下村邦和シェフが考案した『黄昏かぼちゃプリン』(200円)です。北海道美瑛産かぼちゃ使用の濃厚なかぼちゃの焼きプリンの上に黒蜜クリームソースとききな粉をかけた和風テイストの商品です。

今が旬の秋の味覚を使ったサークルKサンクスでしか食べられないオリジナルデザートをぜひお楽しみください。

### <この件に関するお問い合わせ先>

#### 【株式会社サークルKサンクス】

広報IR秘書室 広報

TEL:03-6220-9004/FAX:03-6220-9051

<http://www.circleksunkus.jp>

#### 【株式会社ぐるなび】

社長室 広報 若林・田嶋

TEL 03-3215-8818(代表)/FAX 03-3215-8810

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

☆商品概要とシェフ紹介

●第1弾 9月25日(火)～10月8日(月)

- 商品名 「さつま芋のティラミス～モンブラン仕立て～」
- 商品内容 豆乳入りのなめらかティラミスムースと黒蜜シロップを浸したチョコスポンジの層に、たっぷりのさつま芋モンブランクリームを入れました。
- 売価 250円(税込)



- 監修シェフ  
大阪市難波「Svaha(スワーハ)」  
山田 千幸 シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第1位)
- プロフィール  
1975年生まれ。パティシエ歴10年。「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」第3位受賞
- シェフのコメント  
「口にした人の心に伝わり、残る。そんなお菓子を作り続けていきたいです」

■店舗情報■ 大阪難波「Svaha(スワーハ)」 <http://r.gnavi.co.jp/k348900/>

店内は中国の屋敷の扉を使った大きなテーブルやアンティークの家具など温かみのある自然素材を使った東洋の温もりのある優しい空間です。おいしい「アジアの屋台料理」と常時10種以上の「手作りスイーツ」などが自慢です。

●第2弾 10月9日(火)～10月22日(月)

- 商品名 「ふわふわマロンクリームショコラ」
- 商品内容 しっとりしたチョコスポンジと濃厚なマロンムースの間にくるみを入れ、甘栗をトッピングしました。
- 売価 260円(税込)



- 監修シェフ  
茨城県「ナチュラルセンスいのせ」  
林 武人シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第2位)
- プロフィール  
1973年生まれ。1998年に渡仏し2002年に帰国。実家がそば店なので幼少の頃から料理人になるのが夢でした。
- シェフのコメント  
「自分を成長させてくれるのが料理です。料理で皆を幸せにしたいです。」

■店舗情報■ 茨城県筑西市「ナチュラルセンスいのせ」 <http://r.gnavi.co.jp/b993400/>

和食・フレンチ・中華それぞれのシェフが腕を振るう本格派のお店です。

## ●第3弾 10月23日(火)～11月5日(月)

- 商品名 「黄昏かぼちゃプリン」
- 商品内容 北海道美瑛産かぼちゃ使用の濃厚なかぼちゃの焼きプリンの上に黒蜜クリームソースときな粉をかけた和風な味わいです。
- 売価 200円(税込)



### ●監修シェフ

横浜市「関内本店 月」

下村 邦和 シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第3位)

### ●プロフィール

1969年生まれ。17歳の頃から料理の世界へ。1998年から「関内本店 月」に勤める。

2005年には、総料理長に就任し数々のコンテストで優秀な成績を収める。

### ●シェフのコメント

「『料理で人を幸せにしたい。喜んでほしい。』そんな想いで料理人を続けていきます。」

■店舗情報 ■神奈川県横浜市「関内本店 月」 <http://r.gnavi.co.jp/p200502/>

懐石料理職人が生み出す、素材志向の創作和食や料理に合わせ全国から選りすぐった地酒をお楽しみいただけます。

## ■「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」概要

2007年6月10日(日)、ウェスティンホテル東京にて、全国の料理人が一堂に会する国内最大規模のシェフイベント「ぐるなびシェフ フェスティバル」内で行われた料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」の決勝審査会・表彰式決勝戦を開催し、1,120レシピの頂点が決定しました。

今回のテーマは、『祝・祭・宴 大切な日の、ごちそう。-ANNIVERSARY』。グランプリを受賞したのは、大阪の山田千幸シェフの作る「発芽玄米の白プリン～ゆり根のソースとお米のプラリネ添」です。出産後の女性に対する感謝の心と健康を気遣うシェフの愛情が詰まった作品です。

※「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」の詳細は、こちらからご覧いただけます。

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

■本リリースによる商品概要等はこちらからもご覧いただけます。

<http://pp.gnavi.co.jp/cksu/bomchef/> (2007年9月18日(火)から公開)