

NEWS RELEASE



2008年1月22日
株式会社 ぐるなび
(ヘラクレス:2440)

「ナチュラルセンスいのせ」林武人シェフとの共同企画！
「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」優秀賞受賞作品を「ぐるなび印」で商品化
「ふわふわヌガーグラッセ ～恋の媚薬で魔法をかけて～」
「ぐるなび食市場」で1月22日から期間限定販売
<http://shop.gnavi.co.jp/fangal/>

「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)は、ぐるなびのオリジナルブランド「ぐるなび印」(次頁で説明)として、「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」でデザート部門優秀賞受賞の林武人シェフと共同開発したバレンタイン向けショコラ「ふわふわヌガーグラッセ～恋の媚薬で魔法をかけて～」をぐるなびが運営するショッピングモールサイト「ぐるなび食市場」にて、2008年1月22日(火)より期間限定で販売します。



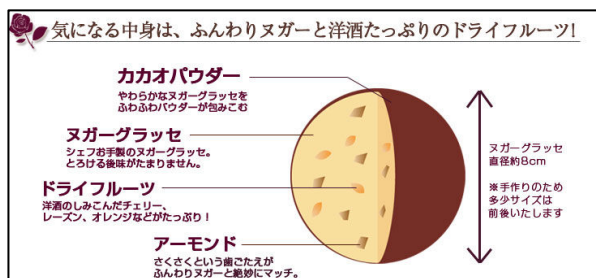
本企画は、2007年6月に東京で開催された「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」で、優秀賞(デザート部門第2位)を受賞した茨城県「ナチュラルセンスいのせ」の林武人シェフが、その受賞作品「ヌガーグラッセ トリュフ仕立て 燃えるチョコレートドーム」をバレンタイン用にアレンジし、「ふわふわヌガーグラッセ～恋の媚薬で魔法をかけて～」として商品化したものです。

ココアパウダーでコーティングされたやわらかいヌガーグラッセの上部に“恋の媚薬(リキュール)”をかけ青白い炎が灯る見た目にも美しいトリュフ仕立てのヌガーグラッセで、バレンタインに恋人同士が楽しく食べられ、ふわふわヌガーの上で光る炎に2人のハートも燃え上がるようなシーンを想定し、“恋の媚薬”のアレンジを加えました。また、本商品に加えて、林シェフ特製の「あったか半熟ショコラ」2種(柚子ときんかんを使用したジャム入り&プレーン)をセットにして販売いたします。

本商品は、ぐるなびが運営するショッピングモールサイト「ぐるなび食市場」にて、1月22日(火)～3月末(予定)の期間限定で販売いたします。商品の概要は以下の通りです。

◆ふわふわヌガーグラッセ ～恋の媚薬で魔法をかけて～◆

- 【販売価格】 2,880円 (あったか半熟ショコラ2種付/税・送料込み)
【販売期間】 1月22日(火)～3月末
【内 容】 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」で、優秀賞(デザート部門第2位)を受賞した「ヌガーグラッセ トリュフ仕立て 燃えるチョコレートドーム」をバレンタイン用にアレンジしました。ココアパウダーでコーティングされたやわらかいヌガーグラッセに“恋の媚薬(リキュール)”をかけ、青白い炎を灯す見た目にも美しいトリュフ仕立てのヌガーグラッセです。



■ 「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。

(テーマは、『祝・祭・宴 大切な日の、ごちそう。-ANNIVERSARY』でした。)

※「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/>

※「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2008」の作品も募集中です。

<http://recipe.gnavi.co.jp/contest2008/>

■ 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、商品化・販売をサポートします。

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。



【現在までの実績】

- 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
- 2006年7月 「ウェスティンホテル東京」鈴木一夫氏と「極上パウンドケーキ」を共同開発し、販売
- 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
- 2007年1月 「ホテル西洋 銀座」浦野義成氏と「上質を嗜む大人達のチーズデザート」を共同開発し、販売
- 2007年6月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏と「しあわせのこぶたもち」を共同開発し、販売
- 2007年7月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「夏を楽しむ大人達のおいしい休日」と題したパンを共同開発し、販売
- 2007年9月 東京駅「キッチンストリート」のシェフとお弁当やデザートを共同開発し初めてリアルな店舗で販売
- 2007年9月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「大人の日本茶スイーツ」を共同企画し、販売
- 2007年10月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏と「ハロウィンと秋の収穫祭」を共同企画し、販売
- 2007年10月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「上質を嗜む大人達のタルト」を共同企画し、販売
- 2007年12月 「吉祥寺 木花」下村邦和氏の「しあわせのこぶたもち」年末スペシャルを販売

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

■ 林武人シェフ ■

1973年、そば屋の次男として生まれ、幼少より料理人を目指す。

1998年に渡仏し、各地方で現地の料理を学び2002年に帰国。

「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」で、優秀賞(デザート部門第2位)を受賞。

<店舗情報>

「ナチュラルセンスいのせ」

茨城県筑西市伊佐山125 (<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ふるう本格派のお店です。



<この件に関するお問い合わせ先>

【株式会社ぐるなび】 社長室 広報 栗田・若林・田嶋

TEL 03-3215-8818(代表) / FAX 03-3215-8810 e-mail pr@gnavi.co.jp