

報道各位

## NEWS RELEASE



2009年11月4日(水)

株式会社ぐるなび

(コード番号 2440 東証第一部)

**今年のお歳暮はぐるなび印のオリジナル商品で！**

**「ホテルオークラ」  
「パティスリー銀座千疋屋」  
「創業文政五年 丸三老舗」  
有名店とぐるなび印がオリジナルギフトを発売！**

**「ぐるなび食市場」で、11月5日(水)から販売開始**

<http://jirushi.gnavi.co.jp/>

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(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、「ホテルオークラ」の焼き菓子詰合せ、「丸三老舗」の常陸風土記詰め合わせ、「パティスリー銀座千疋屋」のカップケーキの3品を11月5日(木)から「ぐるなび食市場」にて販売いたします。

大切な方への贈り物として、和と洋の有名店とぐるなび印がこだわり食材を用いて共同で作りあげた逸品です。「ホテルオークラ」の焼き菓子は、リーフパイ、プティボワ、抹茶のマドレーヌといった定番スイーツに加え、ぐるなび印オリジナルのプラタニエが入った計19点、「丸三老舗」の常陸風土記は、定番の小豆味のほか、ぐるなび印オリジナルの特選抹茶味が入って計15点、「パティスリー銀座千疋屋」のカップケーキは、5種類(10点)の味すべてがぐるなび印オリジナルの詰め合わせとなっています。

3品すべてが熨斗対応可能ですので、お店では買えない一味違ったお歳暮としてのご購入を期待しています。

### 商品概要

#### 世界のグルメを魅了する、伝統の味わい「ホテルオークラ」

●商品名:ぐるなび印 焼き菓子詰合せ

●商品内容:

ホテルオークラエンタープライズの取締役総料理長である我田料理長が今回特別に手がけた自信作は、お子様から大人までどなた様にも喜ばれるおいしい焼き菓子です。

ぐるなび印限定のプラタニエは、パイ生地とサブレ生地を重ねて巻きあげ、香ばしく焼き上げた菓子。アクセントにザラメを挟み込んでおり、クッキーよりもカリッと香ばしく甘さ控えめに仕上げている。



●価格:3,150円 税込み・送料別

●賞味期限:常温60日

●熨斗対応:可

## 創業百八十年の歴史と伝統 「丸三老舗」

●商品名:常陸風土記詰め合わせ

●商品内容:

先代より受け継いだ伝統銘菓「常陸風土記」は、こだわり素材と伝統の職人技によって築き上げられた逸品です。北海道産の大納言小豆でとろりとやわらかなお餅を包んだ、シンプルかつ奥深い味わいの茨城を代表する銘菓です。オリジナルの常陸風土記特選抹茶は、通常の小豆に比べ生産量が非常に少なく、入手困難な北海道産白小豆を使用し、風味豊かな高級抹茶でアクセントをつけました。



●価格:3,480円 税込み・送料込み

●賞味期限:常温7日

●熨斗対応:可

## 厳選したフルーツによる絶品スイーツ「パティスリー銀座千疋屋」

●商品名:銀座パン・ド・ジェーヌ

●商品内容:

フルーツの風味を満喫できる逸品です！

果物専門店の老舗 銀座千疋屋が厳選したフルーツを素材として贅沢に使い、絶妙な焼き加減で丁寧に焼き上げたカップケーキです。全種類、ぐるなび印だけのオリジナル！



●価格:3,150円 税込み・送料込み

●賞味期限:常温30日

●熨斗対応:可

### ■ 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 「ウエ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で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
- 2008年2月 「ナチュラルセンスいのせ」林武人氏と「ふわふわヌガーグラッセ～恋の媚薬で魔法をかけて～」を共同企画し、販売
- 2008年4月 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」最優秀賞受賞・山田千幸シェフとの共同企画で、最優秀賞受賞作品「発芽玄米の白プリン～ゆり根のソースとお米のブラネ添～」を母の日向けにアレンジし、販売
- 2008年12月 辻口博啓氏、長谷川享平氏、本橋雅人氏と「女性のための”ジュエリークリスマスケーキ」をそれぞれ共同企画し、販売
- 2008年12月 国井薫氏、柴田義則氏、島田伸幸氏、北岡尚信氏とオーガニック食材、有機農産物にこだわった「安心・安全・美味しいおせち」をそれぞれ企画し、販売
- 2009年4月 世界に誇るスーパーパティシエ・辻口博啓氏とのコラボレーション企画「駒沢ロングバウム」「竹炭バウム」「コンフィチュールバウム」「レア焼きバウム」の4種類のバウムクーヘンをそれぞれ企画し、販売
- 2009年7月 「エコール・クリオロ」のサントス・アントワヌシェフとコラボレーションし、「ザッハトルテ・さとうきび酢」をはじめとしたザッハトルテ4種類を企画し、販売
- 2009年9月 「赤坂璃宮」の譚彦彬シェフとコラボレーションし、蒸しスイーツ「ココナッツ風味 ロールカステラ」を企画、販売

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報：栗田、我妻

MAIL: pr@gnavi.co.jp TEL: 03-3215-8818 FAX: 03-3215-8810