

報道関係各位

2015 年 4 月 15 日

株式会社すかいらーく

## 日本各地の厳選食材がジョナサンに大集合 「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。」フェア開催

株式会社すかいらーく(本社:東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO:谷 真、東証一部:証券コード 3197)が展開するジョナサンでは、2015 年 4 月 16 日(木)より、日本各地の厳選したこだわり食材を楽しむことができる「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。」フェアを開催します。



ジョナサンでは、「素材へのこだわり」「食文化の発信」をコンセプトに掲げ、これまでも沖縄県産あぐ一豚、徳島県産阿波尾鶏など希少価値の高い、日本各地の厳選食材を積極的にご紹介してまいりました。

35 周年を迎える今回企画したのは、江戸時代から 350 年受け継がれる手廻い(てない)という伝統技術により 1 本 1 本手づくりでうどんを作り続ける日本三大うどんの1つ「秋田県稲庭うどん」をはじめ、「長崎県産真鯛」、「国産ブランド牛」厳選の 8 品種、「鹿児島県こしきしま産きびなご」「青森県産子持ち帆立」など、まさに日本全国の厳選食材を、長年における交渉の結果でようやく実現したジョナサンブランドを象徴するようなセレクトフェアです。いずれもファミリーレストランではなかなか味わえないような食材ばかりをご提供いたします。

またジョナサンが誕生した 4 月 23 日(木)から、35 周年を記念してお客様への感謝の気持ちとして本フェアメニューをご注文いただいた方に先着順でプレゼントがもらえるハズレなしのスクラッチキャンペーンを開催いたします。

今後も、引き続き日本各地の素晴らしい食材の数々を、生活に身近なファミリーレストランチェーンが積極的に紹介することで、より多くの方に知っていただき、ひいてはそれが日本の豊かな食文化の更なる発展につながればと考えております。

### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム

E-MAIL: marketing-pr@skylark.co.jp

堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659

すかいらーく広報事務局(ピーアールコンビナート株式会社内) 担当 蛭川 / 小松

TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: skylark@prk.co.jp

## 【ジョナサン「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。」フェア概要】

### ■対象期間

2015年4月16日(木)～6月17日(水) ※販売時間はモーニング時間帯(～10:30am)を除く。

### ■フェア対象メニュー ※一部地域により販売有無、価格が異なります。

- ① 秋田無限堂 稲庭うどん 比内地鶏のつけ汁仕立て&しらすの2色丼 1,199円(税抜)  
コシが強く、のどごしもなめらかな稲庭うどんを、比内地鶏入りのコク深いごま味噌つゆとだしのきいた麺つゆで味わいます。愛媛県のしらすをのせた小どんぶりとともに楽しみください。
- ② 秋田無限堂 稲庭うどんのしそ薫るジェノベーゼ 899円(税抜)  
細くてつるつるの稲庭うどんを、しその香り豊かなソースと絡めて冷製パスタ風に。生ハムや蒸し鶏、たくさんの野菜と一緒にさっぱりとお召し上がりください。
- ③ 長崎産真鯛 焼き鯛めしの出汁茶漬け膳 甌島産きびなごサラダ・漬物つき 1,199円(税抜)  
刺身でも食べられる鮮度の真鯛を贅沢に鯛めし仕立てに。鯛の旨みを含んだごはんには真鯛をほぐしながらお召し上がりください。また、出汁をかければお茶漬けとして楽しめます。
- ④ 国産牛の赤身ステーキ 1,599円(税抜) ※数量限定の販売となります  
脂肪分の少ない内ももやランプなどの赤身を薄切りにしたステーキは、しっかりとした歯ごたえと、お肉本来の旨みを味わえます。きざみわさびとだししょうゆでさっぱりとお召し上がりください。
- ⑤ 陸奥湾産子持ち帆立のグリル&ハンバーグ 1,099円(税抜)  
ジューシーなデミグラスソースハンバーグに、甘みがギュッと濃縮された帆立のグリルのコンビ。ガーリック醤油の香りが食欲をそそります。



## 【「ジョナサン 35th 感謝祭」概要】

### ■開催日時

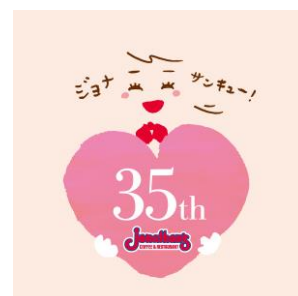
4月23日(木)～ ※クーポン券がなくなり次第終了

### ■キャンペーン内容

- ①ドリンクバー無料クーポン券を先着順でご来店の方にプレゼント ※ご飲食されたお客様に限る
- ②さらに対象メニュー※1をご注文いただいた方へはスクラッチカードを配布 (ハズレなし)

【賞品】 A賞「稲庭うどん」 B賞「グループ優待券 500円分」 C賞「ドリップコーヒー」

※1メニューブックにキャンペーンロゴ記載のメニュー(上記5品)



◆厳選食材の紹介

厳選食材① 秋田県 稲庭うどん

●昔ながらの1本1本手づくりが、おいしさの秘訣

- ・稲庭うどんの大手メーカー、秋田県「無限堂」の稲庭うどんのみを使用しています。
- ・稲庭うどんは江戸時代から約350年間伝わる「手緋(ない)」製法が引き継がれ、現在も職人の手で1本1本作られています。
- ・手作業で縄を緋のようにひねりながら、細く伸ばしたうどんは、特有のコシとのごとしが特徴です。

ジョナサン メニュー開発担当  
御園 博



調理のポイント

食材の魅力であるのごとしと強いコシを楽しんでいただけるメニューを2種作成しました。ジェノベーゼはバジルではなく、しそペーストを用いた和風仕立て。稲庭うどんと相性ぴったりの和風の味付けがポイントです。

厳選食材② 長崎県 真鯛

●お刺身でも美味しい真鯛

- ・国内でもトップクラスの水揚げ量を誇る長崎県産の天然真鯛。
- ・潮の流れが速い長崎の真鯛の身はきゅっと締まり独特の食感とほのかな甘みが楽しめます。

調理のポイント

刺身でも食べられる鮮度の真鯛ですが、より鯛のうまみ、甘みを楽しんでいただくため一度焼いてからご提供しています。①そのまま②薬味ともに③出汁でお茶漬けと、三度の食べ方が楽しめます。満足度の高いメニューです。

厳選食材③ 鹿児島県 甑島産きびなご

●ジョナサンでは30年の歴史

- ・繊細な食材のため、以前は九州や漁獲地以外では知名度が低かったが、現在では認知度が高くなってきています。
- ・甑島のきびなごは“刺し網漁”を採用しており、魚にダメージが無いため鮮度がよいとされています。
- ・水揚げ後すぐに捌く、味付け、粉付けの作業を全て手作業で行われているため鮮度が良く、品質の高いきびなごの供給につながっています。

調理のポイント

ジョナサンではお楽しみいただきやすいようサラダとして提供していますが、注文毎に店舗で揚げていますので、揚げたてふっくら、味がしっかりしているきびなごは白いご飯のお供にもぴったりです。

厳選食材④ 国産ブランド牛

●全国から選りすぐったブランド牛をリレー方式で提供

- ・ジョナサン初の画期的なリレー供給方式
- ・今まで供給量の追いつかずあきらめていた食材を複数産地リレー方式でつなぐことで実現しました。

<提供国産牛>

- ①北海道・十勝ハーフ牛 ②北海道・星空の黒牛
- ③宮城県・彩美牛 ④青森県みちのく育ち ⑤群馬県・五穀牛
- ⑥埼玉県・彩さい牛 ⑦宮崎県・霧峰牛

- ・ヘルシーでお肉の味を楽しめる「赤身肉」をご用意。赤身肉は脂肪分が少ないヘルシーで、霜降りが苦手な人にもお肉本来の味を楽しんでいただけます。

調理のポイント

ジョナサン初の試みが2つあります！  
1つは産地リレー方式。2つめは調理法ですが、グリドルで焼いた後、3分間寝かせています。すぐにカットすると血や肉汁が流れ出してしまうため、焼いた時間だけ寝かすことでお肉の中に旨みをとどめることができます。

### 厳選食材⑤ 陸奥湾産帆立

#### ●陸奥湾が生む肉厚な帆立

- ・八甲田山の深いブナ林から栄養豊かなミネラルが流れ込み、帆立の餌となるプランクトンが多く美味しい帆立が育つのに適した地形の青森県陸奥湾産。
- ・肉厚でまろやかな甘みが特徴です。
- ・ファミリーレストランでは珍しいおいしい卵付でご提供します。

### 調理のポイント

食感を楽しんでいただけるよう、ひもはつけず、貝柱と卵だけの贅沢な使い方を採用しました。素材の旨みを感じていただくため、ガーリック醤油でシンプルに味付けしています。

## ■ホームページ

URL: <http://www.skylark.co.jp/jonathan/menu/travel.html>

### 【企業情報】

商号	: 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立	: 1962年4月4日
代表者	: 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容	: フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場	: 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数	: 国内グループ 2,961店 海外を含む 3,000店 (2015年3月31日現在)

### 【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数	: 300店舗(2015年3月31日現在)
URL	: <a href="http://www.skylark.co.jp/jonathan/">http://www.skylark.co.jp/jonathan/</a>

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。