

フランス産のプレミアムな厳選素材を堪能 ジョナサンで味わう“特別な一皿”

年末年始ワクワク気分の「ビストロフェア」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12月17日(木)より、フランス産の厳選素材を使用した「ビストロフェア」を開催いたします。



ジョナサンは「素材へのこだわり・価格以上の価値」をコンセプトに掲げ、これまでもフランス産フォアグラ・沖縄産あぐー豚・マッサマンカレーなど、価値の高い食材や世界の人気メニューを厳選し、プレミアムな食体験をご提供するレストランを目指してまいりました。

今回の「ビストロフェア」では、贅沢な料理をお酒とともに気軽に楽しんでいただくことをテーマに、フランス産の厳選素材を使用した“特別な一皿”をご用意しました。

フォアグラは、本場フランスのなかでも名産地の1つ、ペリゴール産のIGP認定^{※1}を受けた上質なものを使用しています。ジューシーなハンバーグやサーロインステーキと組み合わせ、香り豊かなトリュフソースをかけて“特別な一皿”に仕上げました。《※1 IGP:フランス政府推薦のもと、EU が「優良産地」の農産物であることを保証する地理的保護表示》

また、今回初めてジョナサンで、フランス政府が品質保証する「ラベルルージュ」に認定された豚肉を使用します。「ラベルルージュ」の豚肉は、フランスの全生産のうち、わずか数%程度しか認定されないほどの厳しい審査基準をクリアした美味しさと安全性が保証された豚肉です。広いスペースで伸び伸びとした環境で育つ豚肉は、柔らかな肉質で豊かな旨みが味わえます。濃厚なポルチーニクリームソースをかけて“特別な一皿”としてご提供します。



とろける濃厚なフォアグラとジューシーなハンバーグに、香り豊かなトリュフソースが絡む“特別な一皿”

さらに、ジョナサンで提供するフランス産のワインにもよくあう、フレンチフォアグラのミニピザなど、ビストロの雰囲気ピッタリの小皿料理も登場します。今後も、リッチなお料理によくあうワインをご提案していけるよう、ジョナサンの各店舗のマネジャーが、ワインの基礎知識を習得するための研修に積極的に取り組んで参ります。

【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(ピーアールコンピナート(株)内) 担当 小松 / 蜷川
TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: skylark@prk.co.jp

■ 世界のプレミアムな食体験

ジョナサンで、2014年～これまでに提供してきた「世界」のプレミアムな食体験を一挙、ご紹介！



- 【通年】
 - ・「タスマニアビーフ／オーストラリア」
 - ・「トリュフ塩・水牛モッツアレラチーズ／イタリア」
 - ・「アサイー／ブラジル」
- 【2014年】
 - ・4月 「アンガスビーフ／アメリカ」
 - ・6月 「マッサマンカレー／タイ」
 - ・8月 「フォアグラ／フランス」
 - ・12月 「オマール海老／カナダ」
- 【2015年】
 - ・6月 「アンガスビーフ／アメリカ」
 - ・10月 「オマール海老／カナダ」
 - ・12月 「フォアグラ・ラベルルージュ ポーク／フランス」

■ 「ちょい飲み」向けサービスがさらに進化！

ジョナサンでは手ごろなおつまみメニューや、焼酎ご注文でドリンクバー1人前無料サービスなど、いち早く、ファミリーレストランでの「ちょい飲み」向けサービスを提供して参りました。

現在は一部店舗で、国産ワインやスパークリングなどのワインを10種類以上取り揃えています。さらに、ワインを拡充した店舗のマネジャーは、ワインの基礎知識を習得するための研修に参加し、ワインの製法やブドウの品種などの知識を得て、料理にあわせたワインをご提案していきます。



【「ビストロフェア」概要】 ※全て税抜き価格

①フレンチフォアグラ&ハンバーグ トリュフソース 1,199 円

蜂蜜がコクを添える濃密なトリュフソースを使用した特別な一皿です。
フランス産フォアグラとハンバーグの肉汁が織り成す極上の味わいが楽しめます。

②フレンチフォアグラ&サーロインステーキ トリュフソース 1,599 円

フランス産フォアグラとサーロインステーキに、トリュフソースをたっぷりかけた特別な一皿です。
とろけるようなフォアグラにトリュフの香り、柔らかなステーキとのハーモニーがお口の中に広がります。

③ラベルルージュ ポークのグリル ポルチーニクリームソース 1,299 円

フランス政府が品質を保証するラベルルージュ(赤ラベル)の良質なポークをグリルして、
濃厚なポルチーニソースで仕上げた特別な一皿です。

①



②



③



④魚介たっぷり漁師風トマトソーススパゲッティ 1,099 円

⑤渡り蟹のブイヤベースおじや仕立て 1,099 円

⑥フレンチフォアグラのミニピザ 599 円

⑦チーズフォンデュ 699 円 (追加パンは+120 円)

④



⑤



⑥



⑦



■対象期間

2015 年 12 月 17 日(木)~2016 年 1 月 20 日(水)
※販売時間はモーニング時間帯(~10:30am)を除く。

■販売店舗

ジョナサン ※下記店舗では販売しておりません。

【東京都】船堀店/西葛西店/亀戸店/葛西駅前店/小岩フラワーロード店/東大島駅前店/新小岩店/新小岩駅前店

【千葉県】千葉さつきが丘店/佐倉ユーカリが丘店/習志野台店/佐倉高岡店/市川真間店/船橋市場店/八街店/
谷津店/津田沼駅前店

※各店舗の詳細はホームページよりご確認ください。

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

【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 2,990 店 海外を含む 3,029 店 (2015 年 11 月 30 日現在)

【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数 : 302 店舗 (2015 年 11 月 30 日現在)
URL : <http://www.skylark.co.jp/jonathan/>