

2013年8月28日

報道関係者各位

株式会社すかいらーく



ジョナサンで、フフフ。

**『フランス政府公認』フォアグラをお手頃な価格で
「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」990円(税込 1,039円)
8月29日からジョナサンで販売開始**

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)では、ジョナサンで8月29日から素材にこだわった秋のフェアメニューとして、フランス政府公認のフォアグラを使用した「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」を990円(税込 1,039円)で提供いたします。

ジョナサンでは、家庭ではあまり味わうことのできない食材や料理を、より手軽でリーズナブルに楽しんでいただきたいと考え、素材にこだわったメニュー開発に取り組んでおります。

今回販売開始する「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」は、定番人気メニューのハンバーグに、『フランス政府』からIGP(原産地名保証)認定を受けているペリゴール地方の極上フォアグラを組み合わせた逸品です。ジョナサンだからこそ、贅沢なキュービーもカジュアルに味わえます。

自社事前調査において、この商品を召し上がった方の約80%が「美味しい」と評価し、「フォアグラとハンバーグの組み合わせが意外に合う」「コストパフォーマンスが高い」などのコメントをされました。

キャッチコピーは「ジョナサンで、フフフ。(フワフワ、フランス産、フォアグラ)」

素材本来の味をいかした、カモのフォアグラ特有の濃厚な味をご堪能いただき、「フフフ」な時間をジョナサンでお過ごしいただきたいと考えております。



「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」



☆『フランス政府公認』フォアグラ

「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」のフォアグラは、フランス南西部に位置するペリゴール地方で、80年の歴史と伝統を持つメーカーがフォアグラを作るために飼育した、フランス政府公認のIGP(※)認定を受けている非常に良質なカモのフォアグラを使用しております。

(※)IGPとは、一つの産地から取れた農産物に対して与えられるもので、その飼育や製造工程について、政府が保証するものです。



ペリゴール地方産を証明するロゴマーク IGP認定のロゴマーク

☆「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」の開発にあたって

《仕入れ担当》

サプライチェーン本部 購買本部 食材加工品購買グループ 有村 仁

『仕入れの際に大切にしたのは、他の食材に負けないフォアグラ自体の存在感です。さまざまな産地や種類のフォアグラを試食しましたが、ペリゴール地方産のフォアグラは、その「存在感」を満たしておりました。安定した量を仕入れることで、フォアグラをお気軽にお召し上がりいただける金額設定が可能になりました。多くの方にお気軽に召し上がっていただき、フォアグラを通じてご家族やご友人との会話が弾むなど、ジョナサンならではの空間・時間を楽しんでいただければと思います。』

《メニュー開発担当》

マーケティング本部 スペシャルティ・メニュー開発グループ 御園 博

『フォアグラをあまり口にしたことのない人でも食べやすいメニューをと、考えたときに思いついたのが、ジョナサンで定番人気のハンバーグとの組み合わせでした。ハンバーグとフォアグラのおいしさをより引き立たせるために、ソースには非常にこだわりました。ハンバーグのソースは、定番ハンバーグとは異なる赤ワインをきかせた特製のデミグラスソースを開発し、リッチな風味に仕上げました。また、フォアグラにはバルサミコソースを使い、爽快感を。2種類の異なるソースにより、深みと品を表現しました。』

《店舗オペレーション担当》

スペシャルティ・フィールドオペレーション本部 ジョナサンフィールドオペレーショングループ 白井克也

『フォアグラのフワフワでトロとした食感を味わえるよう、それぞれの店舗で焼き時間と品温には徹底してこだわっています。我々は、家庭ではあまり味わうことのできない食材や料理を、ジョナサンにお越しになられるお客様に、気軽に楽しんでもらいたいと考えております。』

☆オリーブオイルと同じ成分を含み、栄養も豊富なフォアグラ

フォアグラは、ビタミン類やミネラル分などの栄養素も豊富で、とくにビタミンAや葉酸が多く含まれています。ビタミンAは視力の改善や免疫力を上げるのに役立ちます。また、貧血を予防する葉酸は、妊娠中の女性にはとくに必要だといわれています。植物性の油脂であるオリーブオイルに多く含まれ、胃酸の分泌を助けたり、血中コレステロールを減少してくれる一価不飽和脂肪酸を比較的多く含む食品としても知られています。

☆ジョナサン『フォアグラ&ポルチーニフェア』概要

「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」

いつものハンバーグに、本場フランス産のフォアグラをのせて、ちょっぴりプレミアムなひとときを。フランス政府に認められたIGP(原産地名称保証)認定、ペリゴール地方の極上フォアグラを使った逸品です。こだわりの焼き加減で、表面はカリッと、中はフワッと。ハンバーグとフォアグラ、それぞれの味を引き立たせるため、ハンバーグには赤ワインをきかせたリッチなデミグラスソースを。フォアグラには、バルサミコソースを使用。2種類の異なるソースが深みと品を与えています。食べるとそれはもう、「フフフ」な時間。『フランス政府公認』フォアグラを贅沢に使ったハンバーグをぜひご賞味ください。また、よりたっぷりフォアグラをお楽しみいただきたいお客様のために、ハンバーグの上にフォアグラ2枚をのせた「Wフレンチフォアグラ&ハンバーグ」を、よりお手頃にフォアグラをお楽しみいただきたいお客様のために「フレンチフォアグラ&ポテト」のご用意もいたしております。



「Wフレンチフォアグラ&ハンバーグ」



「フレンチフォアグラ&ポテト」

『フォアグラ&ポルチーニフェア』メニュー表



トレインチャンネル(15秒)

フェア対象メニュー

- | | | |
|---------------------------------|--------|-------------|
| ① 「フレンチフォアグラ&ハンバーグ」 | 990円 | (税込 1,039円) |
| ② 「Wフレンチフォアグラ&ハンバーグ」 | 1,290円 | (税込 1,354円) |
| ③ 「フレンチフォアグラ & ポテト」 | 476円 | (税込 499円) |
| ④ 「ハンバーグポルチーニソース & 海老テルミドールセット」 | 999円 | (税込 1,048円) |
| ⑤ 「オムライス ポルチーニの風味豊かなブラウンソース」 | 840円 | (税込 882円) |
| ⑥ 「ポルチーニの風味豊かなクリームソーススパゲッティ」 | 840円 | (税込 882円) |

※④～⑥のメニューにつきましては、フォアグラは使用していません。

フェア対象期間： 2013年8月29日(木)～

フェア特設サイト URL： <http://www.skylark.co.jp/jonathan/foiegras>

☆企業情報

商号：株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD.)
 設立：1962年(昭和37年)4月1日
 代表者：代表取締役社長兼CEO 谷 真
 社員数：正社員 4,354名 / クルー(8時間換算) 35,858名
 事業内容：フードサービス事業全般、その他周辺事業
 グループ店舗数：国内グループ 2,963店

☆すかいらーくグループ・ジョナサン

店舗数：306店舗 (店舗所在地：東京・埼玉・神奈川・千葉・茨城・山梨・静岡)

※2013年8月28日現在

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