

免疫力をつけてストレスフリーな NEW NORMAL LIFE を 「発酵食品」に特化したテイクアウト・デリバリー商品 全国 8 店舗にて販売開始

2021 年 6 月 21 日(月)より宮城、東京、埼玉、神奈川、愛知、兵庫、福岡 8 店舗のレストランにて販売

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）は、全国のレストラン 8 店舗にて、免疫力を高める「発酵食品」に特化したテイクアウト・デリバリーのメニュー販売を6月21日(月)より開始いたします。



URL:PDP オンラインレストラン <https://www2.positive.co.jp/online-restaurant/>

「発酵食品」に注目してテイクアウト・デリバリー専用のメニューを考案



新型コロナウイルスによって、「外食」の機会は減る中、テイクアウト・デリバリーの需要は増える一方です。暑くなる季節に向けて、テイクアウト・デリバリーのメニューでも免疫力をつけていただきたいという想いから「発酵食品」と「厳選素材」を組み合わせ、各地域のこだわりの素材を存分にお楽しみいただけるメニューをご用意いたしました。「発酵食品」とは食材を微生物などの作用で発酵させることによって加工した食品で微生物の作用により食材の味や栄養価が高められている食品です。身近な発酵食品では、日本の伝統的な食品では納豆、醤油、味噌、漬物、鰯節など、世界ではパンやヨーグルト、紅茶、キムチなどの食材が該当いたします。

暑い夏でもサッパリした味わいで食が進む「ヨーグルト」と「醤油麹」に注目した季節限定メニュー

暑くなると外出や運動の機会も減ったり、食欲も落ちたりする方もいらっしゃると思いますが、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけるようなメニューも販売しています。ご自宅で冷えたビールやお好みのドリンクと一緒にお楽しみください。

◆タンドリーチキンとライムのスパイシーサラダ

漬け込むタレの配合にこだわったタンドリーチキンです。ヨーグルトの比率を増やしてアクセントにコリアンダーとパプリカパウダーをスパイス配合しています。チキンのコクや旨味を最大化するために、12時間ほどタレに漬け込んで仕込みを行いゆっくりとオーブン焼きしました。仕上げは直前で炭で香ばしく表面を焼き上げているので、香ばしい香りもお楽しみいただけます。

サラダには薄切りにスライスしたライムを散らしているので、ライムの程よい酸味と香辛料のスパイシーな香りもお楽しみいただけるように仕上げました。

さっぱりとしたサラダ仕立てのタンドリーチキンをお召し上がりください。



<注目の発酵食品「ヨーグルト」>

コロナ禍で食べる機会が増えた食品の上位にヨーグルトや納豆等の発酵食品が多くランクインしていました。特にヨーグルトは手軽にスーパーで手に入り、普段のお食事にも積極的に取り入れることが出来ます。免疫力を上げる為にも腸内環境を整えて美肌効果も期待される食品です。



【価格】980 円(税込み)※テイクアウト 1,200 円(税込み)※デリバリー

【店舗名】グラナダスイート オン ア ターブル

【住所】福岡県福岡市博多区中州 5-3-8

【TEL】092-283-5257

【公式HP】<https://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable.html>

◆仔羊肩肉の自家製醤油麹焼き弁当

みやこ麹を辛口の日本酒とオリジナルでブレンドした自家製の醤油に丸一日漬けて、発酵して甘みが増し柔らかくなっている状態にして使用しています。じっくりと熟成させた自家製醤油麹に仔羊を丸一日漬け込み提供直前に炙り焼きにしています。敷き詰めた白ご飯の上に、築地にある鰹節専門店から取り寄せてきた和田九鰹節をたっぷりと振りかけ、ほのかに甘く熟成された仔羊を乗せました。



<注目の発行食品「醤油麹」>

発酵食品は、世界各国で様々な種類がありますが、それぞれの土地の気候や特徴、風土から生まれて今まで受け継がれてきた食品です。中でも、醤油や味噌、納豆等に代表される日本の伝統的な発酵食品は海外からの注目度も高く、麹も機能性に注目が集まっている発酵食品の一つです。

醤油麹は普通の醤油より減塩になり、血圧をサラサラにする効果があるため高血圧の予防に最適と言われています。疲労回復や動脈硬化を防止する効果があり免疫力向上も期待できる発酵食品です。



【価格】1,500円(税込み)※テイクアウト 1,900円(税込み)※デリバリー

【店舗名】現代里山料理 ZEN HOUSE

【住所】東京都中央区銀座5-11-1 ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京 B1

【TEL】03-6260-6851

【公式HP】<https://satoyama-zenhouse.com/>

「発酵食品」×「厳選素材」のテイクアウト・デリバリーのメニューのご紹介

新型コロナウイルスによって、免疫力を上げる食材にも注目が集まっています。ご自宅に居ながらレストランのお食事をお楽しみいただける「おうちレストラン」の発酵食品メニューをご紹介します。

◆宮城の銘酒ーノ蔵の酒粕にドライフルーツを漬け込んだパウンドケーキ

宮城を代表する日本酒ーノ蔵の酒粕の中に、レーズンなどのドライフルーツを漬け込み焼き上げたパウンドケーキです。

・使用している発酵食品：酒粕

【価格】560 円(税込み)※テイクアウト 860 円(税込み)※デリバリー

【店舗名】フォレストキッチ ウィズ アウトドアリビング

【住所】仙台市青葉区中央 1-1-1 ホテルメトロポリタン仙台イースト 3F

【TEL】022-794-8232

【公式HP】<https://www.forestkitchen-outdoor.com/>



◆塩麴でマリネした桜姫鶏と発酵バターピラフ 柚子醤油ソース

塩麴に半日ほど漬け込み、塩麴に含まれている「プロテアーゼ」の効果により肉質が柔らかくなった桜姫鶏と長ネギをマリネしました。桜姫鶏はソテーしており、長ネギはグリルしたものを使用しています。発酵バターを使用して炊いたピラフの上に鶏肉と相性の良い柚子醤油ソース添えてご提供しています。

・使用している発酵食品：塩麴、発酵バター

【価格】1,200 円(税込み)※テイクアウト

【店舗名】スケープス ザ スイート

【住所】神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

【TEL】046-877-5730

【公式HP】<https://www.scapes.jp/restaurant/access.html>



◆薪火焼き芋 松本醤油自家製味噌のホイップバター

薪火で香ばしく焼き上げた焼き芋に、松本醤油自家製の味噌で作ったホイップバターを添えました。麦味噌の奥深い味わいが焼き芋の甘味をより一層引き立てます。

・使用している発酵食品：味噌

【価格】300 円(税込み)※テイクアウト 500 円(税込み)※デリバリー

【店舗名】川越薪火料理 in the park

【住所】埼玉県川越市脇田本町 8-1 U PLACE 2 階

【TEL】049-265-8426

【公式HP】<https://restaurant-inthepark.com/>



◆塩麴で漬けこんだ骨付き仔羊ロース(ラムチョップ)グリル

木苺で漬けこんだ茗荷のピクルス

低カロリーの仔羊の肉を塩麴でじっくりと漬けこみ柔らかくグリルしたラムチョップです。木苺で漬けこんだ茗荷のピクルスと一緒に楽しみください。

・使用している発酵食品：塩麴、醤油、フランボワーズヴィネガー、バルサミコ酢

【価格】1,800 円(税込み)※テイクアウト 2,500 円(税込み)※デリバリー

【店舗名】セダー ザ チョップハウス & バー

【住所】東京都港区六本木 7 丁目 14-4 レム六本木ビル 2 階

【TEL】03-6432-9791

【公式HP】<https://www.cedar-chophouse.com/>



◆自家製トルコパン「バズルマ」の直径16cmエビフライサンド

八丁味噌タルタルソース

トルコではケバブを挟んで食べるもちりパン「バズルマ」に16センチ超えの名古屋名物ジャンボエビフライをはさみ、発酵食品の八丁味噌を使ったオリジナルタルタルソースで仕上げました。サイドには自家製の生姜が香るピクルスを添えています。

・使用している発酵食品：塩粕、醤油

【価格】1,650円(税込み)※テイクアウト 1,900円(税込み)※デリバリー

【店舗名】ザ リビングルーム ウィズ スカイバー

【住所】愛知県名古屋市中村区名駅4丁目11番27号

シンフォニー豊田ビル 三井ガーデンホテル名古屋プレミア 18階

【TEL】052-446-5422

【公式HP】<https://www.livingroom-skybar.com/>



◆パストラミー&クリームチーズのカスクート

バケットにビーフパストラミーとフレッシュ野菜のトマト、アーリー、シャキシャキのレタスを挟んでいます。クリームチーズをふんだんに使用し、粒マスタードも添えて絶妙なバランスで仕上げたバケットサンドです。

・使用している発酵食品：クリームチーズ

【価格】1,000円(税込み)※テイクアウト 1,350円(税込み)※デリバリー

【店舗名】ハーバーカフェ オールデイダイニング

【住所】兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5

神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸内

【TEL】078-367-1622

【公式HP】<https://www.marcus-kobe.com/restaurant/harborcafe.html>



【購入方法】

下記のサイトよりご希望の店舗名を選んでください。

▼PDP オンラインレストラン

<https://www2.positive.co.jp/online-restaurant/>

※PDPでは、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

▼PDP 新型コロナウイルスに関する感染対策に関する取り組みについて

<https://www.positive.co.jp/news/detail/?id=602>

運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997年7月1日

■代表取締役社長：宮下 慶輔

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数：674名(2021年5月現在)

■事 業 内 容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■W E B サ イ ト：<https://www.positive.co.jp/>

■公 式 ア カ ウ ン ト：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>)/Twitter(@pdp_kandou)

Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp