

2017年1月30日



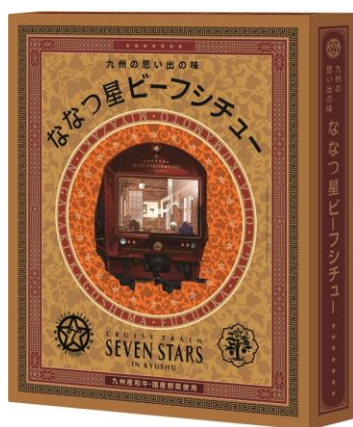
「ななつ星ビーフシチュー」の販売について



大人気のオリジナルグッズ『ななつ星カレー』に次ぐ、「ななつ星」こだわりの味として、車内で夕食（3泊4日コースの最終日）を提供している福岡のフレンチ「ジョルジュマルソー（別紙：参考資料）」が手がけた『ななつ星ビーフシチュー』を発売します。九州産の和牛を贅沢に使用し、素材からレシピまでこだわりぬいた「ななつ星」ならではの逸品です。公式通販サイト「ななつ星 Gallery」からお買い求めいただけます。

■商品紹介

「ななつ星ビーフシチュー」



福岡のフレンチ「ジョルジュマルソー」の小西総料理長が、「ななつ星」のために手がけたビーフシチューです。九州産の牛肉と国産野菜を使用し、手間と時間をかけてじっくり煮込んだビーフシチューは、パン、パスタ、ご飯にはもちろん、ハンバーグやステーキのソースとしても相性抜群です。同シェフが手がけた「ななつ星カレー」との食べ比べもお楽しみください。

Package Design: Eiji Mitooka + Don Design Associates

【販売価格】1,200円（税込）

原材料名：牛肉（九州産）、野菜（玉葱（国産）、人参（国産））、マッシュルーム水煮、デミグラスソース、ソテーオニオン、ビーフ調味エキス、小麦粉、ワイン、ブイヨン、乳等を主要原料とする食品、食用動物脂、fondヴォー、トマトペースト、ミルポワペースト、中濃ソース、バター、はちみつ、ミルポワパウダー、ビーフ調味パウダー、砂糖、マッシュルームエキス、おろしにんにく加工品、発酵調味料、香辛料／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む）

内 容 量：200g

販 売 元：株式会社ジョルジュマルソー（福岡市中央区大手門1丁目1番27号）

■発 売 日

2017年1月31日（火）10:00から

※インターネット、フリーダイヤルともに同日同時刻より受付開始です。

■発売箇所

公式通販サイト「ななつ星 Gallery」

【インターネット】 [ななつ星 Gallery](http://nanatsuboshi-gallery.jp) 検索（URL：http://nanatsuboshi-gallery.jp）
[年中無休 24時間受付]

【フリーダイヤル】 TEL：0120-772-962
[TEL 受付時間 10:00～18:00（火・木・金・土・日） 月・水・祝日は休業]

※「ななつ星」車内では2016年1月24日（火）出発の3泊4日コースから発売しています。

「レストラン・ジョルジュマルソー」と「ななつ星カレー」について

1 「レストラン・ジョルジュマルソー」について

『九州の生産者と共に福岡より“食”を発信する』をコンセプトに、全国的にも評価の高いフランス料理の名店です。九州ならではの食材を使用し、食材の特徴を最大限に生かすシェフの技で作りに出される贅沢で手間のかけられたフランス料理を「ななつ星 in 九州」の車内で提供しています。

2 オーナーシェフプロフィール



小西 晃治（こにし こうじ）

1967年長崎県生まれ。東京の青山、銀座、国分寺などで修行後、2004年、福岡市中央区大手門に『レストラン・ジョルジュマルソー』をオープン

■小西シェフメッセージ

生きている食材が持つ素材力、その「持ち味」を第一に考え、持ち味と対話し、調理し過ぎない調和を大切に日々料理と向き合っています。同時に『食べることは生きること』であり、「安心・安全」であることはもちろん、「体の中からさらには精神的にも元気になる料理をご提供したい」と考えています。

3 九州の思い出の味「ななつ星カレー」



九州産の食材にこだわり、牛テールの旨味をベースに数種類のスパイスをブレンドして、和牛肉と野菜を贅沢に使用しました。妥協のない手間暇により、出汁のコク、スパイスの香り、食材の持つ深み、そのすべてを引き立て、仕上げたオリジナルカレーです。

Package Design: Eiji Mitooka + Don Design Associates

【販売価格】1,200円（税込）

※「ななつ星カレー」は、2015年2月から「ななつ星」車内及び公式通販サイト「ななつ星 Gallery」で販売中の、1番人気のオリジナルグッズです。