

2015年2月25日



九州の思い出の味「ななつ星カレー」の販売について



「ななつ星 in 九州」で夕食（3泊4日コースの初日）を隔週で担当している、福岡のフレンチ「ジョルジュマルソー（別紙：参考資料）」がディナーの締めくくりに提供しているカレーを、「ななつ星カレー」として販売します。「ななつ星」のこだわりの味をご自宅でもお楽しみいただけるようご用意しました。

1 商品紹介

九州の思い出の味「ななつ星カレー」



Package Design:
Eiji Mitooka + Don Design Associates

【販売価格】1,200円（税込）

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。

原材料名：ビーフブイヨン〔牛テール、玉葱(国産)、人参(国産)、セロリ(国産)〕、
牛肉(九州産和牛)、固形トマト、ソテーオニオン 他
※原材料の一部に乳成分、鶏肉、豚肉、大豆、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GM

2 購入方法

オフィシャル通販サイト「ななつ星 Gallery」でお買い求めください。
(※「ななつ星 in 九州」車内でも発売します。)

3 販売開始日

2015年2月25日(水) 0:00 から

(※「ななつ星 in 九州」車内では2015年2月24日(火) 出発の3泊4日コースから発売開始)

■ オフィシャル通販サイト「ななつ星 Gallery」

インターネット URL： <http://nanatsboshi-gallery.jp>

フリーダイヤル TEL： 0120-772-962

※受付時間 9:00~18:00（火・木・金・土・日） 月・水・祝日は休業

「レストラン・ジョルジュマルソー」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して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 「ななつ星 in 九州」での提供シーン

3泊4日コース1日目の夕食を週替わりで担当
（大分市の創作和食「方寸」と週替わり）