

参考資料

2017年5月15日

お弁当に「麒麟 生茶」を注いで紐を引っ張るだけで、ほかほか鯛茶漬けの出来上がり！
「麒麟 生茶」が「ごちクル」とコラボ。日本料理ミシュラン星獲得の名店「銀座うち山」の
期間限定「鯛ひつまぶし弁当」、「ごちクル」で5月17日（水）から数量限定販売

麒麟ビバレッジ株式会社（社長 堀口英樹）は、お弁当宅配&ケータリングの総合インターネットモール「ごちクル」を運営するスターフェスティバル株式会社（社長 岸田祐介）と共同企画し、10年連続でミシュランの星を獲得する日本料理店「銀座 うち山」と「麒麟 生茶」が初コラボ^{※1}した「鯛ひつまぶし弁当」を5月17日（水）より3ヶ月間期間限定で、「ごちクル」サイトにて販売いたします。お届けエリアは首都圏エリア^{※2}を予定しています。

※1 「ごちクル」サイトにて清涼飲料としてコラボしたのが初となります。

※2 東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県。一部エリアを除く。



「麒麟 生茶」は、お茶のコクと余韻がしっかりと味わえる、「お茶のいいところを“まるごと”ひきだした緑茶」として高い評価を得ています。小容量でもスタイリッシュに飲みたいというお客様の要望にお応えし、好評な525mlの「グリーンボトル」に加え、2017年3月より、300mlの新サイズでの発売を開始しています。この新サイズ発売を記念し、「麒麟ビバレッジ」と「ごちクル」の企画開発による「鯛茶ひつまぶし弁当」が誕生しました。「麒麟 生茶」のハイクオリティな魅力を最大限に引き出すため、「ごちクル」が提携する全国の有名店や料理の中から10年連続ミシュラン星獲得の日本料理店「銀座うち山」が提供する予約1ヶ月待ちと言われる名物「鯛茶漬け」とのお弁当企画が決定しました。

記

1. 商品名 「鯛ひつまぶし弁当」
※鯛ひつまぶし弁当には生茶 300ml が付いております。
2. 発売地域 東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県。
※一部エリアを除く。
3. 発売期間 2017年5月17日（水）～2017年8月11日（金）
4. 価格（消費税抜き） 2,000円
5. URL <https://gochikuru.com/campaign/namacya/>

以上

添付資料：「【麒麟 生茶】鯛ひつまぶし弁当」商品概要1枚

（本件お問い合わせ先）

麒麟株式会社 コーポレートコミュニケーション部

東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028 E-mail:kouhou@kirin.co.jp

スターフェスティバル株式会社 広報 石尾、伊藤

東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 15階 TEL 03-5447-5431 E-mail:press@stafes.com

（お客様お問い合わせ先）

麒麟株式会社 麒麟ビバレッジお客様相談室（フリーダイヤル）0120-595955

麒麟ホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp> ※ホームページから商品画像を取得できます。

添付資料

「鯛ひつまぶし弁当」

10年連続ミシュランの星を獲得する日本料理店「銀座 うち山」名物の「鯛茶漬け」を、お弁当でもおいしく食べられるように丁寧に手を加えて完成したお弁当です。しっとり焼き上げた鯛の特製の胡麻だれ和えをご飯にのせ、「キリン 生茶」を注ぎます。お弁当に付いている紐を引っ張り、数分待つと、やがて容器が温まり、湯気が出て、ほかほかな状態になります。「銀座 うち山」の「鯛茶漬け」をお弁当で手軽にお召しあがりいただけます。また、人気の焼き胡麻豆腐やだし巻き玉子も、お店の味をそのままに体感いただけます。

・動画 URL : <https://letronc-m.com/1859>

■食べ方について

STEP 1



ごはん鯛の特製胡麻だれ和えを2/3乗せる

STEP 2



生茶をごはんが浸るくらいたっぷりめに注ぐ

STEP 3



蓋をして紐を完全に引き抜き蒸気が収まるまで(約10分)待つ

STEP 4



底面が特に温かいので、よく混ぜてお召し上がりください
※お好みで、残りの鯛の特製胡麻だれ和えを足しながらお楽しみください

■ごちクルについて (<https://gochikuru.com/>)

ワンコイン弁当からなかなか予約のとれない名店の味まで、インターネットから注文するだけで手軽にお弁当やケータリングなどのごちそうを楽しむことができるデリバリーサービスです。提携する製造パートナーと共に、スターフェスティバルの商品開発スタッフがひとつひとつ商品開発を行っています。「ここでしか食べられない料理を、世界中いつでもどこでも」の世界観を目指し、オリジナルブランドのお弁当やミシュラン星獲得の名店など、有名料理人とコラボしたお弁当も多数手がけます。

■生茶について

「生茶」は16年3月のリニューアル以降、スタイリッシュなパッケージや味覚が大変好評いただき、16年の年間販売箱数は前年比144%で着地しました。さらに17年3月には「お茶のいいところを“まるごと”ひきだした緑茶」として評価の高い味覚の基本設計は変えずに、微粉碎した“かぶせ茶”をより、丁寧に仕上げることで、うまみがアップし、よりコクのある味わいになりました。そして、微粉碎茶葉のまるやかで口当たりのよいおいしさが、より一層楽しめるようになりました。17年1-3月の販売数量においても前年比139%と引き続き好調に推移しており、緑茶市場の活性化に貢献しています。