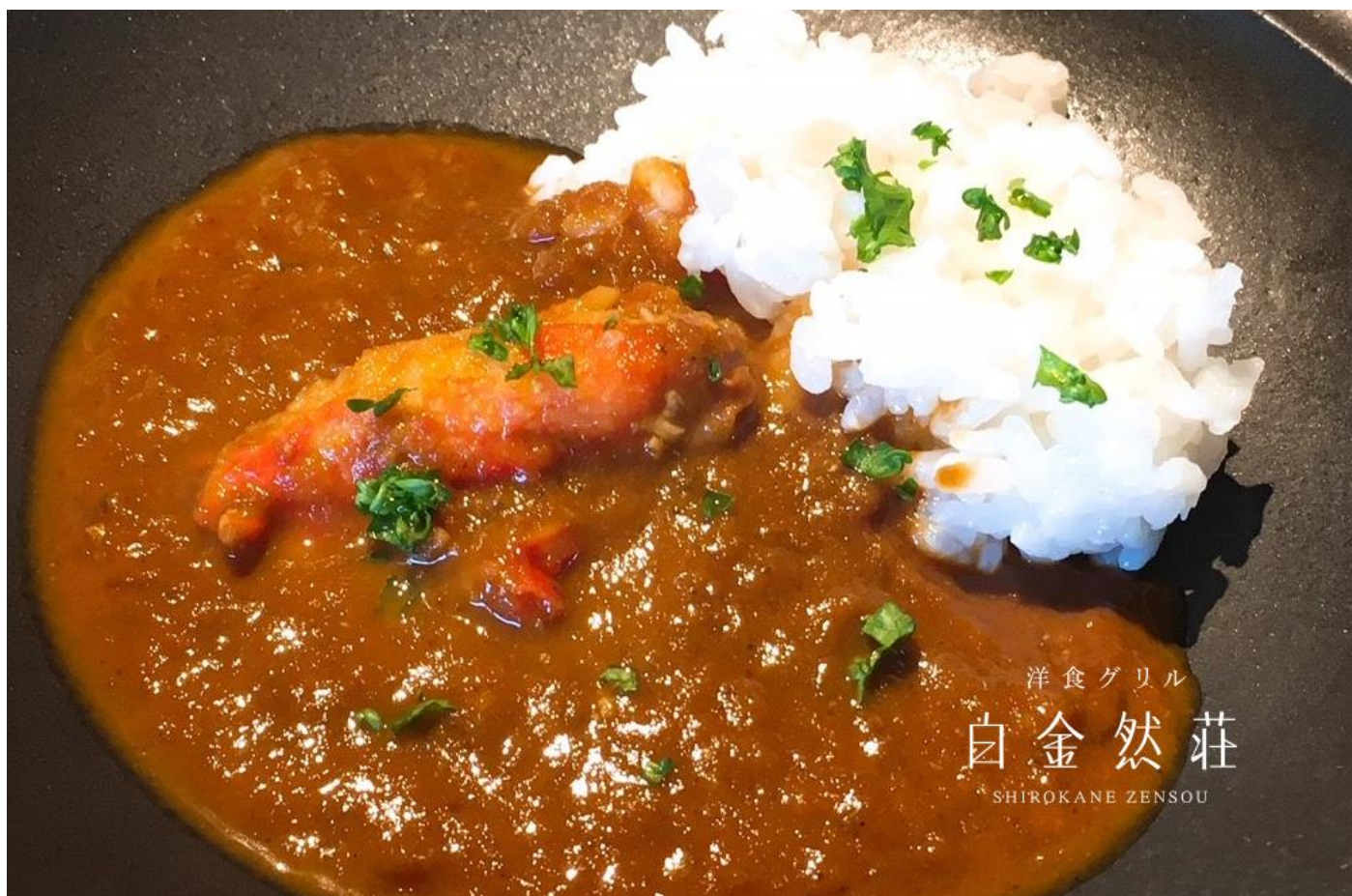


レストランコース人気の締め品の逸品をご自宅で。渡り蟹と本ズワイ蟹を使用した 究極の“蟹のフレンチカレー”を洋食グリル白金然荘オンラインストアにて販売開始

『洋食グリル 白金然荘』が7月8日(木)よりオンラインストアオープン

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）が運営する「洋食グリル 白金然荘(しろかねぜんそう)」は、7月8日(木)よりオンラインストアをオープンし、「蟹のフレンチカレー」の販売を開始いたします。



公式販売サイトはこちら：<https://shirozen.base.shop>



日本全国の様々な地域をテーマに月替わりのコースをお届けしている「洋食グリル 白金然荘」は、プラチナ通り沿いのエントランスから専用のエレベータでお越しいただく隠れ家のようなダイニングです。カウンター越しに、目の前で仕上げる旬素材のフルコースをお楽しみいただけます。

この度、お客様からのご要望にお応えし、コースの締めとして大変ご好評をいただいている『蟹のフレンチカレー』を、ご自宅で簡単にお召し上がりいただけるセットとして、オンラインストアにて販売致します。

渡り蟹と本ズワイ蟹を贅沢に使用し、4日間かけて仕込む『蟹のフレンチカレー』

「蟹のフレンチカレー」は、渡り蟹と本ズワイ蟹を贅沢に使い分け、フランス料理の技術を用いて約4日間かけて仕込んだ究極のカレーです。カレールーには渡り蟹の出汁と本ズワイ蟹の蟹味噌を入れ、具材には本ズワイ蟹の身をたっぷり入れることで、カニの食感や旨味をお楽しみいただけます。通常、レストランの締めでしか味わうことのできない特別なフレンチカレーをぜひお試しください。

■渡り蟹の出汁と本ズワイ蟹の蟹味噌を贅沢に使用

「渡り蟹」は、脚が細く身は少ないのですが、甘くて奥深い味の出汁が良く出るカニとして知られています。今回は、フランス料理の技法を用い、旨味が多い渡り蟹をオーブンで焼き、野菜の出汁と一緒に煮出した蟹のブイヨンと、殻ごと細かくミキサーで砕いた渡り蟹の身を一緒に裏ごしをしてスープ状にしてからカレーに加えています。また、ルーの煮込みの仕上げに本ズワイ蟹の蟹味噌をたっぷり加えることで、蟹のコクや旨味とカレーの組み合わせが生み出す新しい味わいをお楽しみいただけます。



■カレールーと共に本ズワイ蟹の甘味と食感を楽しむ

「本ズワイ蟹」は、繊細な肉質で甘みや旨味が強いことが特徴です。この特徴を最大限に活かし、中でも肩肉の身がしっかりとしている部分を中心に具材として使用し、蟹の食感や味わいを贅沢に味わっていただけるカレーに仕上げました。本ズワイ蟹の身は、ルーにまんべんなく行き渡るようたっぷり加えています。蟹の身とルーのコラボレーションもぜひお楽しみください。



『蟹のフレンチカレー』の美味しいお召し上がり方

本商品はクール冷凍便でご自宅までお届けいたします。

袋のまま熱湯に入れて5分湯煎してからお召し上がりください。

蟹本来の味わいや香りを楽しむために、白米でお召し上がりすることをおすすめ致します。

生クリームをほんの少し加えると、よりまるやかな味わいへと変化します。

青ネギやパセリを少し添えると色味も華やかになり、アクセントとして風味がより豊かに仕上がります。

ご家庭でぜひレストランの究極の味をお楽しみください。



■商品名：『蟹のフレンチカレー』

■価格：3パック入り、3500円(税込み) ※別途送料を頂戴します。

※クール冷凍便でお届けいたします。※サイト内商品6,000円以上のご購入で配送料無料です。

※商品の発送は7月9日(金)からとなります。

■ご購入はこちらから：<https://shirozen.base.shop>

店舗概要:洋食グリル 白金然荘

【店舗名】

洋食グリル 白金然荘

【住所】

東京都港区白金台4-19-16 ザ テンダーハウス 3F

【TEL】

03-6455-7724

【営業時間】

ディナー: 17:30~23:30(最終入店20:30)

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、営業時間を通常より変更させていただきます。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。

【公式HP】

<https://www.tender-house.jp/restaurant/shirokane-zensou.html>

【席数】カウンター9席 半個室8席

【アクセス】

東京メトロ南北線「白金台」駅下車、徒歩5分

※白金台交差点方面改札から1番出入口を出て、駅出入口を背に左手に直進。

白金台交差点を右に曲がり、そのまま歩くと到着します。

※当店では、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。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.tender-house.jp/20200728/36320>

洋食グリル
白金然荘
SHIROKANE ZENSOU



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

■WEB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