



平成 28 年 9 月 20 日

株式会社モンテローザ

(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17 番 3 号)

## ㈱モンテローザが「国産食材100% (※)」を実現！！ 月の宴・月の花・竹取酒物語の新グランドメニュー・新宴会コース

白木屋・魚民・笑々などを展開する株式会社モンテローザ（本社 東京都武蔵野市 代表取締役 大神輝博）は、9月20日から販売を開始する「月の宴」「月の花」「竹取酒物語」の新グランドメニュー・新宴会コースで、「国産食材100% (※)」を実現します。

(※) 調味料・ドレッシング・調理用油・タレ類およびドリンクに使用する果実等は除く。  
加工食品は主原料に国産食材を使用。

当社は、10年以上前から国産食材へのシフトを積極的に進め、「安全」「安心」「良質」を追求した商品開発に挑戦してまいりました。今回の「月の宴」「月の花」「竹取酒物語」の新グランドメニュー・新宴会コースでは、野菜（サラダ）などの生鮮品はもちろん、チヂミやメンチカツなどの加工食品の主原料にも国産食材を使用し、また、国内で消費される“ごま”の99.9%は国外産である中で、希少で高価な“国産のごま”も使用します。とりわけ、加工食品は主原料が国外産のものも多いため、当社は、食品メーカーと協同して国産食材での試作を繰り返し、安全性と美味しさを追求した付加価値の高い商品を開発しました。

さらに、日本全国の提携漁港から店舗に直送される新鮮な魚介をさばいた「産地直送鮮魚」や、鹿児島県の銘柄鶏「赤鶏さつま」の鶏肉を“チルド輸送”で仕入れ、店舗で串打ちする「もも葱串」「ささみ串」など、産地と鮮度をとことん追求した商品を取り揃えています。

「月の宴」「月の花」「竹取酒物語」の自慢の新メニューを、是非お召し上がりください。

### 月の宴・月の花・竹取酒物語 の新グランドメニュー・新宴会コース

- (1) 販売開始日：平成 28 年 9 月 20 日（一部店舗は 9 月 21 日）
- (2) 対象店舗：「月の宴（28 店舗）」「月の花（1 店舗）」「竹取酒物語（3 店舗）」  
（月の宴：鴨居南口駅前店、熊谷星川通り店、金沢片町店を除く）



- ・国産生まぐろの御造里 580 円
  - ・宮城県産サーモンの御造里 580 円
  - ・八戸前沖さばの炙りメ鯖 680 円
  - ・宮崎県霧島黒豚の炭火烧 1,280 円
  - ・赤鶏さつま串五種盛り合せ 1,080 円
  - ・みちのく奥羽牛の旨味噌陶板焼 680 円
- (税抜価格表示)

今後も当社は、“顔の見える生産者”と連帯して国産化を推進し、日本各地の産地食材を活かした“おいしい”商品をお客様に提供するための挑戦を続けてまいります。

以上