

News Release

2015年6月12日

報道関係各位

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会

株式会社ジェーシービー

アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.

新潟エリアが初参加！

「ジャパン・レストラン・ウィーク 2015 サマープレミアム」開催

～“食”への関心を高める、レストラン文化の懸け橋～

2015年7月31日(金)～8月16日(日) 17日間

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会は、上質なレストランで特別メニューをリーズナブルな定額料金で提供するグルメ週間 「ジャパン・レストラン・ウィーク 2015 サマープレミアム」を株式会社ジェーシービー（以下：JCB）とアメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.（以下：アメリカン・エクスプレス）の特別協賛のもと開催します。1年に2回開催される食の祭典である同レストラン・ウィークは、2015年7月31日（金）から8月16日（日）までの期間行われます。今回は、初参加となる新潟エリアを加えた全国9エリア15都市の約350店舗(※1)のレストランで展開いたします。

※1 参加店舗数は2015年6月1日現在

### ■ジャパン・レストラン・ウィークについて

ジャパン・レストラン・ウィークは、厳選された名店・実力派レストランで、期間限定の特別メニューをリーズナブルにお楽しみいただける、年2回（夏・冬）の食の祭典です。参加レストランは特別メニューをランチ2,000円/3,000円、ディナー5,000円/7,000円（いずれも税別・サービス料金別）の定額料金(※2)にて提供します。



※2 各レストランによって、メニューの内容、定額料金のコース数は異なります。

### ■海の幸、山の幸が楽しめる新潟エリアの店舗が初参加！

今回の「ジャパン・レストラン・ウィーク 2015 サマープレミアム」では、厳選された新潟エリアの名店・実力派レストランが初参加します。新潟の食材や食文化などをもっと身近に感じ、楽しんでもらうために、各店舗では、日本海の海の幸や、越後山脈の豊かな土壌で育った山の幸をふんだんに使った料理をリーズナブルな定額料金で提供します。



西堀 かいの（新潟市中央区）

## ■コンセプトは「食文化育」

ジャパン・レストラン・ウィークは「食文化育」をコンセプトとしています。レストランはおいしいものを食べるだけではなく、それをいただくまでの時間の楽しみ方、いただく時の味わい方、食べ終わった後の会話の楽しみ方を享受できる場所です。そしてその時空間には、それぞれのレストランの持ち味や世界観が無限に広がっています。すばらしいレストランで過ごすことは、「食」そのものに対する価値観や受け止め方を革新しうるもの。その時間はつまり、人生を豊かにする文化です。ジャパン・レストラン・ウィークでは、豊かな食時間を過ごすことを「食文化育」と考えています。ぜひ、ジャパン・レストラン・ウィークの機会を通して、豊かな食をお楽しみください。

## ■テーマは「和」

ジャパン・レストラン・ウィーク 2015 サマープレミアムのテーマは「和」です。ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会では、「食文化育」の啓蒙を目的に、イベントの開催ごとにテーマを設けます。それぞれの参加店がこのテーマへの解釈を思い思いの形で表現することで、お食事されるお客様がより“食の奥ゆかしさ”や多様性を体感し、食を「文化」として感じ取るきっかけとなることを目指します。「和」は、単に“和食”ということだけではなく、“和む”（レストランという空間に在ることによって場がやわらぐ）、“和える”（違うものをあわせることで新しいものが生まれる）等、多様な意味を含んでいます。「レストランの食文化」が織り成すさまざまな「和」をご賞味ください。

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会は、同レストラン・ウィークを通じて、ひとりでも多くの方に食材、食材の育つ環境、器、調理法、料理人の心意気、食事をする際の音楽、絵画などの環境や雰囲気など、食にまつわる様々なことに興味を持っていただき、豊かな日本のレストラン文化を感じていただく機会になればと願っています。

なお、特別協賛する JCB とアメリカン・エクスプレスは、2000 年より、日本における JCB 加盟店でのアメリカン・エクスプレス・カードの取り扱いについて業務提携しており、飲食店のみならず、公共料金、スーパーマーケット、コンビニエンスストアなど、消費者にとって日常生活に欠かせない決済シーンに、日々、加盟店網を拡大しています。このたびのジャパン・レストラン・ウィークへの特別協賛は、カードを通じて会員へ厳選されたグルメ体験をご提供することでサービス向上および利用促進を図り、ひいては加盟店レストランのビジネスに貢献したいという両社の思いにより実施するものです。

※報道機関の皆様におかれましては、事前もしくは期間中に同レストラン・ウィーク参加店の特別メニューやシェフの取材が可能です。

### 【開催概要】

主催	ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会
共催	株式会社ぐるなび
開催期間	2015年7月31日（金）～8月16日（日） 17日間
概要	期間中、参加レストランより定額料金で特別メニューを提供
価格	ランチ 2,000 円／3,000 円 ディナー5,000 円／7,000 円(いずれも税別・サービス料別)
開催エリア	関東(東京・横浜・千葉・埼玉)、関西(大阪・京都・神戸・奈良)、札幌、仙台、新潟(新エリア) 名古屋、金沢、広島、福岡

参加店舗数	約 350 店舗 (6 月 1 日現在)
予約方法	<p>2015 年 7 月 21 日 (火) より一般予約開始</p> <p>公式 Web サイトよりご予約頂くか、各店舗へお電話の上、「レストラン・ウィーク」のご予約である旨をお伝えください。</p> <p>※一部店舗では電話予約のみとなります。</p> <p>※Web 予約にはぐるなび会員登録 (無料) が必要です。</p> <p>※混雑状況によりご希望の日時でご予約を承れない場合がございます。</p> <p>◇JCB ブランドおよびアメリカン・エクスプレスのカード会員先行予約期間</p> <p>2015 年 7 月 14 日 (火) ～7 月 20 日 (月・祝)</p> <p>【会員限定先行予約ダイヤル】(フリーコール/全日 11:00～21:00)</p> <p>JCB 0120-923-958</p> <p>アメリカン・エクスプレス 0120-983-237</p> <p>【会員限定先行 Web 予約】(2015 年 7 月 14 日(火)10:00 受付開始予定)</p> <p>公式 Web サイトにて受付致します。</p>
公式 web サイト	<a href="http://jrw.jp/">http://jrw.jp/</a>
協力	大阪割烹体験実行委員会、日本ミシュランタイヤ株式会社
後援	農林水産省、国土交通省観光庁、日本政府観光局 (JNTO)、公益社団法人全日本司厨士協会、全国芽生会連合会、日本イタリア料理協会、公益社団法人 日本中国料理協会
実行委員長	服部 幸應 (学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長/医学博士)
実行委員	<p>片岡 護 (レストランテ アルポルト オーナーシェフ)</p> <p>菰田 欣也 (四川飯店グループ 総料理長)</p> <p>田村 隆 (つきぢ田村 代表取締役)</p> <p>三國 清三 (オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)</p> <p>久保 征一郎 (株式会社ぐるなび 代表取締役社長) ※順不同</p>

〈参加店舗の一例〉

料理イメージ



店舗内観



コジト (港区西麻布)

【報道関係者お問い合わせ先】

「ジャパン・レストラン・ウィーク 2015 サマープレミアム」PR 事務局 担当: 佐藤・磯貝

TEL:03-5572-6068 FAX:03-5572-6075 Mail:jrw2015@vectorinc.co.jp

【一般からのお問合せ先】

ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会

E-mail:info@jrw.jp 公式 web サイト:http://jrw.jp/