

グルーポン WOW デील “World’s Most Expensive”
テレビ出演中のイタリアンシェフ、マリオ・フリットリ氏が創る、
世界で最も高級な蕎麦料理
27 万円相当で世界記録を樹立！

世界最大級のクーポンサイト「グルーポン (GROUPON)」の日本法人グルーポン・ジャパン株式会社 (本社: 東京都渋谷区、代表取締役 CEO: 根本啓 (以下 グルーポン)) は、企業理念“コアバリュー”のひとつである「お客様の毎日をわくわくさせる」を体現するために、「World’s Most Expensive」 (以下 WME) プロジェクトとして、イタリアンレストラン『マリオ・イ・センチエリ』オーナーシェフであり、マリオ・フリットリ氏とコラボレーションして、世界で最も高級な蕎麦料理を抽選で応募された方の中から当選した 1 組 2 名様に提供いたします。



WME とは、各国のグルーポンが開催している WOW デीलで、選りすぐりの料理人とコラボレーションをして世界一高価な一品を創りお客様にプレゼントするプロジェクトです。イギリスでは\$1,770 のハンバーガー、オーストラリアでは\$12,000 のミートパイが創られ、大きな話題となりました。

今回日本では、世界から注目を集める日本食の中から、寿司や天ぷらと並ぶ代表的な日本料理である「蕎麦」をテーマに選びました。

世界で最も高級な蕎麦を創るために、北海道産の蕎麦粉、ロシア産のキャビア、青森県大間のまぐろの大トロの他、北海道産ウニ、活きロブスター、熊本産フルーツマトなどといった最高級の食材を使用し、27 万円相当の料理に仕上がりました。蕎麦をつけて食べるソースは、ロブスターアラビアータソース、大トロとアボカドとレモンのソース、ウニとキャビアのソースの 3 種類が用意されました。その中でもマリオ氏が特におすすめするのはウニとキャビアのソースで、70 グラム 4 万円もするキャビアを贅沢に使用しています。完成した蕎麦はとても華やかに彩られ、日本食の伝統的な部分を守りながら、イタリアンテイストにアレンジされた新しい「蕎麦」となっています。

また、この蕎麦は、記録認定機関である RecordSetter に“世界で最も高級な蕎麦”として認定されました。

さらに、マリオ氏とのコラボレーションを記念して、グルーポン特別コース料理も販売いたします。

※ WOW デील:

グルーポンでしか買えない新しいわくわくをお客様にご提供する「体験型デील」です。「デीलは英語で「取引」や「価値」という意味を表し、グルーポンが「毎日新しい価値を提供する(デイリー・デील)」サイトであることから、グルーポンサイト上に毎日掲載されるサービスや商品を指します。

－「World's Most Expensive」概要－

- 応募期間 : 2015年7月21日(火)12:00から2015年7月31日(金)11:59まで
- ページ URL : <http://www.groupon.jp/event-wme-2015-index>
- 応募対象 : グループンサイトにて会員登録をいただいた方

－WOW ディール「World's Most Expensive」コース内容－

WME に当選された方へ、“世界で最も高級な蕎麦料理”に加え、本キャンペーンのためにマリオ氏が特別に創る「イタリア料理 5 品コース+イタリア産ヴィンテージ発泡ワイン+イタリア産有名ボトルワイン」をご提供いたします。コース料理は、前菜、おつまみ、お肉料理、デザート、赤ワインが用意されています。



－マリオ・フリットリ氏 略歴－



生年月日:1966年4月1日

出身地:イタリア ロンバルディア州パヴィア

パスタの巨匠として知られるアンジェロ・パラクッキ氏に師事し、その後、フランスの巨匠 ポール・ボキューズ氏のもと、技術に磨きをかける。

- 1983年 パリのホテルロイヤルモンソー『リストランテ カルパッチョ』で料理人としてスタート
- 1984年 イタリアでも名高い『ロカンダ・デル・アンジェロ』で働く
- 1990年 再来日し、その後東麻布の“イル・ピノーロ”の総料理長に就任。
- 2002年 独立し、“リストランテ・ルクソール白金台”をオープン。
- 2008年 西麻布にオーナーレストラン“マリオ・イ・センティエリ”をオープン。

西麻布のイタリアンレストラン『マリオ・イ・センティエリ』オーナー。数カ国語を自由に操る国際感覚とイタリア人らしい美的感覚、活発な性格で知られ、TV 雑誌など多方面で活躍。過去には「料理の鉄人」へ出演経験があり、現在、NHK 総合 TV 番組“あさいチ”に出演中。

マリオ・フリットリ氏は次のように述べています。“本キャンペーンは、東京にきて 25 年が経つ私の集大成でもあります。日本で最高のパスタを提供するために日々精進してまいりましたが、今回のグループンとのコラボレーションによる蕎麦づくりは私にとっても大きなチャレンジとなりました。グループンとこの機会をもてたことを大変光栄に思います。私が経営するレストランで、幸運な当選者が、世界一高く、また、素晴らしい蕎麦料理を楽しんでいただければと思います。”

■RecordSetter について

RecordSetter とは、あらゆる“世界記録”を収集し審査しているソーシャルメディア WEB サイトです。かつては Universal Record Database (URDB) として知られて知られていました。Dan Rollman と Corey Henderson により 2008 年 11 月に「地球上の誰もが何かしらの世界一になれる」という哲学のもと設立されました。認定ガイドラインでは「全ての申請が必ず、1. 定量的であること 2. 破られる可能性があること 3. 議論の余地のないメディアの証明を含むこと」と記されており、2011 年の時点で RecordSetter は毎月 1,000 以上の世界記録の申請を受けています。このサイトや関連記録への挑戦は数多くのラジオやテレビ番組に取り上げられています。

■グルーポンについて

グルーポンは、地域に根付いたビジネスを支えるローカルコマースのグローバルリーダーです。お客様がいつでも、どこにいても、何かを買いたいと思った時に“まず初めにチェックする”マーケットプレイスでありたいと考えています。グルーポンが持つグローバルな提携関係と規模を活用することで、世界中の市場で魅力的なディールをお客様に提供しています。お客様はグルーポンウェブ・モバイル上で、最高のお店を見つけたい時、休暇で旅行を楽しみたい時、厳選された電化製品・ファッション・家具・食品・飲料などを探したい時に、いつでもグルーポンをご活用いただけます。

今回の WME に関して、グルーポン・ジャパン株式会社の代表取締役 CEO である根本啓は、次のように述べています。

“私たちのコアバリューのひとつ「お客様の毎日をわくわくさせる」にある通り、マリオ氏とのコラボレーションによって、世界でたった一つしかない料理のキャンペーンを実現することが出来ました。今後もより多くの「わくわく」を届けていきたいと思いをします。”