

鹿児島アイドルユニット「S☆UTHERN CROSS(サザン☆クロス)」監修のメニューで鹿児島の魅力を発信！

「ぐるカゴ supported by サザン☆クロス」開催

期間：2022年9月5日（月）～25日（日）

場所：CenTerrace TENMONKAN 2F「ぐるなびDining Park」（鹿児島県鹿児島市千日町1-1）

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、飲食店、商業施設、ユーザーをつなぎ、食による継続的な賑わいの場を創出する店舗開発事業として、2022年4月に「CenTerrace TENMONKAN（センテラス天文館）」（鹿児島県鹿児島市）へ「ぐるなびDining Park」を全国で初めてオープンしました。この度、鹿児島発アイドルユニット「S☆UTHERN CROSS（サザン☆クロス）」とコラボレーションし、限定メニューの提供や特別イベントを行う「ぐるカゴ supported by サザン☆クロス」を2022年9月5日（月）より開催します。



サザン☆クロスのメンバー。左から三上メイサ、及川真依、佐倉しおり、相沢滯。

本企画は、アイドル活動を通じて鹿児島の魅力を発信する「サザン☆クロス」と、日々の営業を通じて食による賑わいの場を創出する「ぐるなびDining Park」がコラボレーションし、鹿児島の魅力を食から発信することで商業施設や天文館エリアのさらなる活性化を目指しています。今回は第1弾として「奄美大島」をテーマにぐるなびDining Park内の3店舗の飲食店の限定メニューをサザン☆クロスが監修し、期間限定で提供します。また、特別イベントとして、サザン☆クロスのメンバーが店頭スタッフとなりお客様におもてなしをするほか、お得なクーポンのプレゼント等も合わせて実施します。今後もコラボレーション企画を開催し、サザン☆クロスとぐるなびDining Parkで継続的に鹿児島を盛り上げていきます。

ぐるなびは、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、今後も「飲食店経営サポート企業」としてさらなるサービスの拡充を図るとともに、食や観光を通じた地域の活性化を推進していきます。

■「ぐるカゴ supported by サザン☆クロス」概要

期間：2022年9月5日（月）～25日（日）

特別イベント：

①1日スタッフ企画

サザン☆クロスのメンバー全員がぐるなびDining Parkの1日スタッフを務めます。

【日時】9月5日（月）：11時～21時、25日（日）：11時～12時、18時～21時

②クーポンプレゼント

限定メニューをご注文のお客様に、次回利用できるお得なクーポンをプレゼント。

Hanan Kitchen：次回利用10%OFFクーポン券プレゼント

Bistro Yuu：1ドリンクサービスor自家製ポークハムサービスどちらかで使えるクーポン券プレゼント

palpito sweets：山田町にあるCafe Palpitoで使えるクーポン券プレゼント

【三上メイサ コメント】

この度【ぐるなびDining Park × S☆UTHERN CROSS】初のコラボ企画がSTARTしました！

鹿児島にいてもなかなか食文化に触れる機会が少ないと思ったのと、この機会にたくさんの方に知っていただきたいという気持ちを込め、世界自然遺産にも登録されました「奄美」をテーマに『Bistro Yuu』さん

『Hanan Kitchen』さん『palpito sweets』さんのお力をお借りしメニューを考えました。

今回の企画でたくさんの方に「奄美を感じ」「奄美にも行きたい」そして、「食の楽しさ」を感じていただきたいと思っています！特別な時間をぐるなびDining Parkで過ごしませんか。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■ コラボレーションメニュー詳細 ※全て数量限定**Hanan Kitchen (ハナン キッチン) 奄美の里プロデュース**<https://r.gnavi.co.jp/78asused0000/>**エスニック風 鶏麺(フォー)セット****ドラゴンフルーツのタブティム・クローブ風デザート付き 1800円(税別)**

※9月5日(月)、25日(日)以外は17時以降の提供

鶏飯の具材やスープをベースに独自のハーブやスパイスを加え、つけ麺スタイルのエスニック風味のフォーに仕上げました。デザートにはタイのスイーツをドラゴンフルーツで再現した「タブティム・クローブ」をご用意しております。南国感を感じていただける2つのお料理をぜひお楽しみください!

【相沢 滯 コメント】

奄美の郷土料理といえば「鶏飯」ですよね!頭を悩ましたのは、全く違うものにしたら奄美カラーが無くなってしまいます。けどそのままでは今までと変わらない…。そこで鶏飯の具材や手軽さというところは活かしつつ味付けを変えることで、若い女性にも興味を持ってもらえるようなメニューが完成しました!期間限定ですので是非この期間に召し上がっていただきたいです。

**Bistro Yuu (ビストロ ユー) <https://r.gnavi.co.jp/b1kpaw7x0000/>****奄美島豚のローストポーク マンゴーソース 1500円(税別)**

※ランチ限定 ※ディナーは3500円コースを用意。2日前要予約。

奄美の魚シイラや、薩摩地鶏、奄美のフルーツなど存分に使用し、前菜から小菓子まで奄美を楽しんでいただけるコースが完成しました。爽やかなハーブ、フルーティーな奄美の果物とともに、お魚やお肉をお楽しみください。島豚のローストポークのランチメニューもご用意。

【及川真依 コメント】

初めてフランス料理を考えてみました!

Bistro Yuuさんには私たちが考えてみたことをとても忠実に再現していただき、目からも舌からも奄美を華やかに表現された最強の料理です!ぜひ、大切な人と、自分へのご褒美に、ご賞味ください!

**palpito sweets (パルピトスイーツ) <https://r.gnavi.co.jp/a77ahx3x0000/>****ていだマーレ 600円(税別)**

奄美の海をイメージしたスイーツ。商品名でも奄美の海を表現したいと思い、奄美の方言で「太陽」を意味する「ていだ」と店名と同じイタリア語で「海」を意味する「マーレ」を組み合わせ「ていだマーレ」としました。是非、奄美の海を味わってください!

【佐倉しおり コメント】

見た目から、奄美を感じられるように海の色を表現したデザートをみんなで考案しました!砂浜と海をどう表すか、味はどんなのかなど色々メンバーで案を出し合い、palpito sweetsさんに私たちのイメージ通りのスイーツにいただきました!見た目も可愛くて、写真映えしておいしい!が詰まっています!ぜひたくさんの方に食べていただきたいです!!

■ **「S☆UTHERN CROSS (サザン☆クロス)」プロフィール**

九州・鹿児島発ローカルアイドルユニット。ライブ活動を中心に、観光大使としてのPR活動や震災復興支援活動等、エンタメを通じて地域活性活動やチャリティー活動等幅広い活動を全国各地で展開する全国的に有数のアイドルユニット。

- ・公式ホームページ <http://www.southerncross.asia>
- ・公式Twitter <https://twitter.com/scasia2011>
- ・佐倉しおりTwitter https://twitter.com/sc_shiori2
- ・及川真依Twitter https://twitter.com/sc_maikyun
- ・三上メイサTwitter https://twitter.com/sc_meisa_m
- ・相沢 滯Twitter https://twitter.com/sc_miomio