

「非日常体験」を家庭に提供する「ぐるなび Premium Meal Kit」 初の郷土料理となる岐阜の名店「柳家」の猪鍋が新登場！

～お取り寄せサイト「ぐるすぐり」で1月11日（水）より販売開始～

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）は、人気飲食店での高品質な「非日常体験」を家庭に提供するサービス「ぐるなび Premium Meal Kit（プレミアムミールキット）」を2022年1月24日（月）より販売開始し、これまで予約困難店や行列の絶えない東京の人気店などを中心に、7店舗12商品を展開してまいりました。

13商品目となる新たなミールキットは、岐阜県にある「柳家」三代目主人の山田和孝氏に監修いただいた、初の地方飲食店との共同開発となる「柳家監修 国産猪肉をオリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋」で、2023年1月11日（水）より、お取り寄せサイト「ぐるすぐり」にて販売を開始します。

今後もぐるなびの持つ全国の飲食店とのネットワークを生かし、遠方のため来店が難しかったり、なかなか予約が取れない名店の味をご自宅で味わえるミールキットを提供してまいります。



▲「ぐるなび Premium Meal Kit」柳家監修 国産猪肉をオリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋

「ぐるなび Premium Meal Kit」は厳選された食材やこだわりの調味料とシェフ自らが解説する調理方法の動画により、これまで店の外では再現しにくかった本格的な外食の味わいを家庭で楽しむことができるミールキットで、開発においては何度も試作を繰り返しながら、監修のシェフによる厳しい合格基準を満たしたもののみを商品化することで高品質なミールキットを販売しています。

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、「飲食店経営サポート企業」として、飲食店を“外食事業者”から“複合サービス事業者”へアップデートするサービスを提供してまいります。

商品概要

商品名：柳家監修 国産猪肉をオリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋

特徴：猪鍋の味噌ダレは熟成感を感じられるよう香りや旨味に細心の注意を払って作った秘伝の味。猪肉は脂の乗ったバラ肉とモモ肉を使用。

価格：2～3人前 7,980円（税込）

URL：<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000203>

柳家

1946年創業。地元猟師から仕入れた旬の食材をつかった郷土料理を提供。『ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版』で二つ星を獲得するなど国内外から高い評価を受けている。取材時点(22年11月)で約半年先まで予約が埋まるほどの予約困難店で毎日4～5件は海外からも予約の問い合わせが入るほど。

山田 和孝氏

1970年岐阜県生まれ。ジビエの美味しさを広めたい、岐阜の郷土料理を通して日本の食文化を次世代に伝えたいとの思いから、猟師との交流を大切に、質の高い山肉の追求に日々余念がない。



柳家



柳家 山田和孝氏

<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

「ぐるなびPremium Meal Kit」商品概要

■ とんかつ成蔵 三谷氏監修 とんかつミールキット



日本のとんかつの潮流を決定づけた最高峰とんかつ店「成蔵」の三谷成蔵氏が監修。TOKYO-Xのロース肉や糖度を極限まで抑えた特注のパン粉、ピンクロックソルトが入った他では入手困難なミールキットです。成蔵直伝の白いとんかつを揚げる秘伝の調理ポイントを解説する動画も公開。

2人前 3,980円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000173/>

■ 銀座しのはら 篠原氏監修 西京焼きのミールキット



日本料理界を牽引する篠原武将氏が監修。厳選した素材の西京焼きのミールキットで、「銀座しのはら」でも提供する八寸に入っている人気の逸品。西京焼きはお酒にもご飯にも合う、北寄貝・帆立貝・銀鱈・鮭の4種類。

2~3人前 5,980円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000184/>

■ SOBA HOUSE 金色不如帰 山本氏監修 本格ラーメンミールキット



「ミシュランガイド」に4年連続で一つ星に掲載される「SOBA HOUSE 金色不如帰」。山本敦之氏監修の超本格的なラーメン作りを体験できるミールキット。ラーメン作りの大切なポイントを解説する調理動画を見ながら、本格ラーメン作りを楽しめます。

2~3人前 3,980円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/stb0000174/>

■ TACUBO 田窪氏監修 チョップドハンバーグとカチョカヴァッロチーズのソテー レンズ豆のサラダ添えのミールキット



黒毛和牛の経産牛の通常はステーキにするような背側の肉も使用。焼いた時の香ばしさを強めるため玉ねぎもしっかり炒めるなど、ひとつひとつおいしさを積み上げた「TACUBO」渾身のチョップドハンバーグに、付け合わせのカチョカヴァッロチーズとレンズ豆のサラダを添えたミールキット。

2人前 6,980円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000183/>

■ シバカリーワラ監修 11種のスパイス香るチキンカレーキット



店で味わうカレーそのものの再現ではなく、スパイス料理に慣れていない人にも簡単に本格的な味を完成させることができるミールキット。包丁いらず、鍋ひとつで、およそ30分ほどの調理時間で本格的なインドの味を楽しめます。

2人前 2,480円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000187/>

■ マンチズバーガーシャック監修 コルビージャックチーズバーガーのミールキット



国内外から高い評価を得る「マンチズバーガーシャック」。ミールキットでも、選びぬいた手切り肉をパティに仕立て、「峰屋」の特注バンズやコルビージャックチーズという厳選された食材を掛け合わせ、家庭で焼くことのできる「最高のマンチズバーガー シャック」を実現しています。

2人前 3,480円(税込)

<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sta0000193/>

■ 菰田 欣也シェフ監修 花椒香る本格麻婆豆腐ミールキット



四川料理の源流で30年間、研鑽を積んだ技術の体現者菰田シェフによる、うま味と香りを最大限に生かす役割の異なるソースとオイルをそれぞれ最適なタイミングで加えるレシピ。鮮烈な香りと味わいが立ち上る本格麻婆豆腐が楽しめるミールキット。

2人前 1,980円(税込)【冷蔵：豆腐付き】

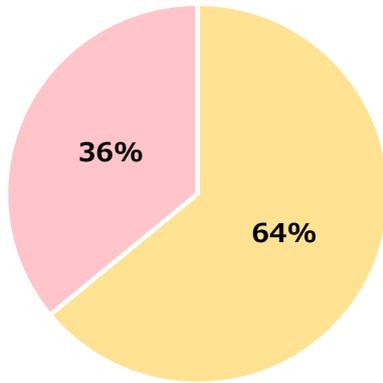
<https://gurusuguri.com/shop/shokuhakuraku/sza0000194/>

■ミールキット購入者情報：購入者属性

11月末までの購入者（「ぐるすぐり」内購入者：ぐるなび会員964名が対象）

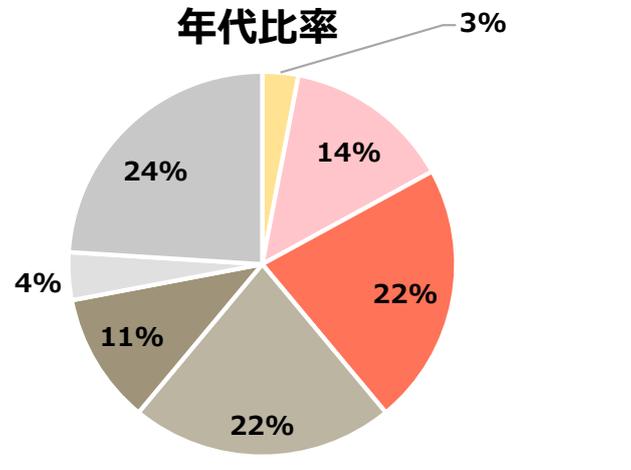
男性比率が高く、中高年齢層から支持

性別比率



■ 男性 ■ 女性

年代比率

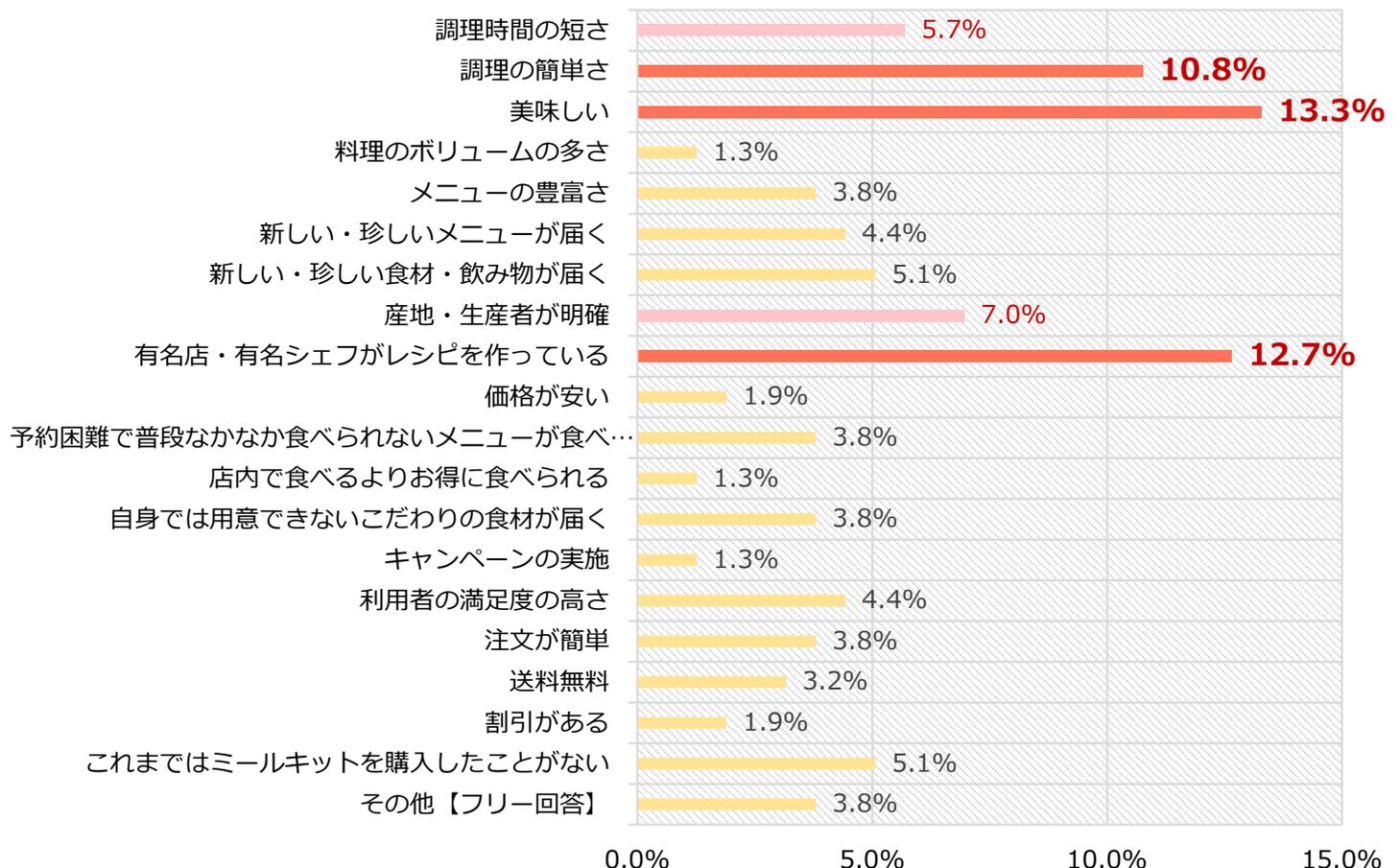


■ 20代 ■ 30代 ■ 40代 ■ 50代 ■ 60代 ■ 70代 ■ 不明

■ミールキット購入者情報：購入時の重視点

11月末までの購入者（「ぐるすぐり」内購入者：アンケート回答者【ぐるなび会員】が対象）

購入の際の重視点は味わい&美味しさ次いで有名シェフ・調理の簡単さ



※購入者調査データ：2022年1月24日～11月30日（対象者：ぐるなび会員・購入者964名、WEBアンケートによる）