

松屋銀座とぐるなびが初のコラボレーション！

ぐるなびがコーディネートした銀座の人気レストランが 「きのこメニュー」を期間限定で販売

さらに現役秘書が目利きした「接待の手土産」も販売

開催期間：10月10日 (水) ～10月16日 (火)

株式会社松屋と株式会社ぐるなびは、10月10日 (水) から10月16日 (火) の7日間、松屋銀座の地下1階食品売場「GINZAフードステージ」で行われる「GINZAグルメフェスタ」のメイン企画として、【食品催場】【GINZAスイーツ】【銘家逸品】それぞれの売り場にて初のコラボレーション企画を展開します。

【食品催場】では、ぐるなびがセレクトした銀座エリアにある人気のレストラン5店舗と生産者1店舗の計6店が出店。本コラボレーションのために各レストランが秋の味覚である“きのこ”をテーマにオリジナルでメニュー（惣菜）を開発し、「キノコのせ担々丼」「大分どんこしいたけの和牛の肉詰め」など、どれも本期間中に松屋銀座でしか購入できない限定商品です。

また、【GINZAスイーツ】【銘家逸品】では、ぐるなびが運営する「接待の手土産」より、手土産選びのプロである現役秘書が厳選した計9品がラインアップ。レストランが手がけた特別感溢れる手土産から、地方の銘菓までバリエーション豊かに揃います。

本コラボレーションの背景・目的

■松屋銀座

- ・飲食店情報サイトとのコラボレーションは初の取り組み。リアルとネットの融合により新規顧客獲得につなげる。
- ・今回出店する14店舗全てが松屋銀座初出店。既存のお客様にも目新しい商品を提供し、売上増を図る。
- ・上記2点により、期間中の食品部売り上げ前年比115%増を目指す。

■ぐるなび

- ・飲食店をコーディネートしてオリジナルのメニュー（惣菜）を百貨店に出店するのは初の取り組み。
- ・百貨店を利用する高感度のお客様とのオフラインでのタッチポイントを新たに創出し、ネットとリアルの融合や新規ユーザーの獲得につなげる。
- ・百貨店の近隣の飲食店をぐるなびがコーディネートすることで、飲食店のさらなる認知拡大と新規顧客の獲得につなげる。

「GINZAグルメフェスタ 松屋銀座×ぐるなびコラボレーション」開催概要

- 期間：2018年10月10日 (水) ～10月16日 (火)
- 場所：松屋銀座 (東京都中央区銀座3-6-1) 地下1階食品売場「GINZAフードステージ」
- 内容：
 - ①【食品催場】
ぐるなびがコーディネートした銀座エリアで人気のレストラン5店舗が松屋銀座限定メニューとして開発した秋の食材“きのこ”を使ったメニュー（惣菜）と、生産者による「しいたけ」の販売。（イートインも可）
 - ②【GINZAスイーツ】（和洋菓子催事スペース）
「接待の手土産」より、レストランが開発した洋菓子などを販売。
 - ③【銘家逸品】（和洋菓子セレクトショップ）
「接待の手土産」より、栗や柿を使った秋の味覚を中心に販売。
- 特設サイト：<https://www.enjoytokyo.jp/feature/pr/matsuyaginza/> ※9/26オープン

2018年9月26日（水）

①食品催場

★…百貨店初出店

★…松屋銀座初出店

“惣菜×銀座エリアの飲食店×秋の食材（きのこ）”をテーマに、ぐるなびがコーディネートした銀座の人気レストランの松屋銀座限定メニュー（惣菜）を販売。百貨店初出店のレストランも多く出揃います。また、生産者として、埼玉県の農園より、こだわりの椎茸も出店。イトインコーナーではお酒もご用意しています。



<銀座 ふく太郎>
7種類のきのこことぶく鍋セット
3,200円（税込）

フグの唐揚げ、鍋、刺身盛りなど、様々なふぐ料理が楽しめる専門店より、とらふぐ、まふぐ、ごまふぐを使ったリーズナブルなふぐ料理の一品。



<和食鉄板 銀座 朔月>
大分どんこしいたけの
和牛の肉詰め
1,080円（税込）

極上の和牛や旬の食材を活かした本格鉄板焼きの名店より、大分の農家から直接仕入れた肉厚のしいたけにジューシーな和牛ハンバーグがたっぷり入った一品。



<チャイニーズダイニング美虎銀座>
キノコのせ担々丼
918円（税込）

「胃にもたれず、野菜を多用した優しい中国料理」をテーマに料理を提供する今話題の五十嵐美幸シェフのお店から、担々麺を極上の丼に仕上げたありそうでなかった一品。



<アロセリア ラバンサ>
スペイン風ハンバーグ&マッシュルームの
アリオリグラタンとサフランライス
890円（税込）

肩肘張らずにパエリアやスペイン郷土料理を楽しめるスペイン料理専門店よりパプリカパウダー入りのハンバーグにマッシュルーム、にんにくとマヨネーズのアリオリソースをのせてオーブンで焼いた一品。サフランライスとの相性も抜群。



<sunmi TAKAMATSU>
黒毛和牛のステーキと松茸弁当
3,024円（税込）

イタリアン、フレンチ、日本料理、それぞれのフロアで各料理長が腕をふるう美食の館から、たっぷりの黒毛和牛と松茸の贅沢な一品。



<豊井園>
原木生しいたけ
322円（税込）

農林水産大臣賞を受賞した埼玉県入間市の農園から、自然な栽培ならではの味と香りの採れたての一品。



2018年9月26日 (水)

②GINZAスイート

★…百貨店初出店

★…松屋銀座初出店

“スイーツ×「接待の手土産」”をテーマに、レストランが開発した手土産など、現役秘書が厳選したこだわりの手土産を販売します。



PATISSERIE「栞杏1928」(東京)

①焼き菓子ギフト 彩 iro-dori

3,240円 (税込) / 1箱

②天井画ショコラ「竹林」

2,376円 (税込) / 1箱



クラフトル(東京)

オペラサンド

486円 (税込) / 1個

5,400円 (税込) / 1箱12個入り



フランセーズラ・ポルテ(神奈川)

3種のケーキを詰めた

「しっとりポルテもなか」

380円 (税込) / 1袋2個入り

③銘家逸品

★…百貨店初出店

★…松屋銀座初出店

“スイーツ×「接待の手土産」”をテーマに、栗や柿を使った秋の味覚を中心に、地方の逸品など、現役秘書が目利きした選りすぐりの手土産を販売します。



パティスリークリ(兵庫)

栗ケーキ

1,188円 (税込) / 1箱5個入り



がんね栗の里(山口)

がんね栗衛門

864円 (税込) / 1本



レタンブリュス(千葉)

ブティ・フル・セック

3,888円 (税込) / 1箱



一福百果・清光堂(愛媛)

まるごとみかん大福

400円 (税込) / 1個



お菓子処ひろせ(茨城)

郷土菓 口福柿

432円 (税込) / 1個

【接待の手土産とは】

「こちら秘書室」の秘書室会員約36,000人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間約10回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの店が出品する自信作を「上司が手持ちするビジネス使いの手土産」という観点で目利きし、誰もが知る名店の逸品から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」「入選」として発表しています。

■接待の手土産 <http://temiyage.gnavi.co.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社松屋 総務部広報課

TEL:03-3561-0070 MAIL:koho@matsuya.com

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp