

～ご自宅をレストランに～
レストランの美味しさをそのままに、食材選びから調理工程までこだわったシェフの一皿
“食卓に彩りを添える特別な1品”をお取り寄せ
ECサイト「CANDLE TABLE」がオープン

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、“食卓に彩りを添える特別な一品”をコンセプトに、食材選びから調理工程までこだわったシェフの自慢の一皿をお取り寄せする通販サイト「CANDLE TABLE」をオープンしました。<https://candle-table.com/>

CANDLE
TABLE



テーブルにつく時間と美味しさを分かち合う「CANDLE TABLE」

幸せを感じる瞬間を思い出してみると、家族や友達、大切な人たちと食卓を囲む風景が浮かんできます。ひとりで食べるご飯ももちろん好きだけれど、やっぱり食事は誰かと共にし、一緒に味わいたい。「CANDLE TABLE」では**“食卓に彩りを添える特別な一品”**をコンセプトに、食材選びから調理工程までこだわったシェフの自慢の一皿をご用意しています。また**すべての商品にキャンドルを同封**しております。1日の終わりや週末にゆっくりとキャンドルを灯しながら、大切なあの人と温かな居心地のよい美味しい時間をお過ごしいただければと思います。



ご自身の手で仕上げ、レストランの味を再現する

レトルトや冷凍食品は電子レンジで温めて数分でできる簡単なものもイメージが強いですが、「CANDLE TABLE」では**ほぼすべての商品が前日から自然解凍し、ご自身でひと手間加えていただくものばかり**です。

つくり手の想いと共に、ゆっくりじっくり時間をかけて、自分や誰かのために料理を作る時間はより豊かな時間になることでしょう。美味しい香りに包まれながら出来上がるのをお待ちください。



シェフこだわりのレストラングルメをお届け

濃厚デミグラスソースが絶品の「但馬牛炭火焼きハンバーグ」

一度フライパンで肉種を焼いた後、備長炭で再度焼く。備長炭で焼き目をつけることで香ばしさが加わり、濃厚なデミグラスソースとの相性は抜群です。この一手間を惜しまない料理長のこだわりを感じられる逸品です。



但馬牛100%のこだわりパテ

こだわりのデミグラスソースにも負けない肉々しいハンバーグは、味と食感の出るスネ肉入りの但馬牛100%のミンチを使用しています。



フレンチのシェフがこだわったデミグラスソース

牛筋・牛骨・野菜から時間をかけてとった本格フォンドヴォーに焦がし蜂蜜、バターなど加えて旨み成分を丁寧に凝縮して作る絶品デミグラスソースです。

北イタリアの伝統料理「ボリート・ミスト」

ボリート・ミストとは、いろいろなお肉と野菜を鍋に入れて、たっぷり水でお肉が柔らかくなるまでじっくりと煮込むシンプルかつ大胆で豪華な料理です。イタリア ピエモンテ州の郷土料理で、日本でいうところの「イタリアのお肉のおでん」といった感じです。じっくり煮込んだお肉はお出しも染みたホロホロで思わず顔がほころびます。



素材へのこだわり

淡路産牛の牛ホホ肉、信州の米豚、鳥取の大山鶏、牛タン、をイタリア産の塩で丁寧にマリネしてたっぷりの香味野菜、人参、玉ネギ、セロリと香辛料、そして水を鍋に入れて時間をかけてゆっくりとじっくり煮込んだイタリア風おでん。



美味しい食べ方をご提案

お肉と野菜の旨味が溶け込んでいて美味しいブイヨンはお米を入れてリゾット風にお召し上がり頂けます。リゾット風を作る時は、付属のグラナパダーノチーズパウダーもご利用いただけます。

その他、中華やイタリアン、フレンチやスイーツなど20品以上をラインナップ



薪窯で焼くナポリピッツァ

お店の薪窯で焼いた生地にチーズと具材をトッピングして冷凍しています。ご自宅で仕上げ焼きをしていただくことでお店そのままに、熏り高い味わいのナポリピッツァをお楽しみいただけます。



福岡産八女茶のバスクチーズケーキ

チーズケーキの濃厚な味わいと八女茶の香り、旨みが合わさった抹茶スイーツとチーズケーキの両方の良さが味わえる贅沢な逸品。パティシエ自信作のバスクチーズケーキです。



大阪中央公会堂の名物オムライス

大阪中央公会堂開業時から提供されてるという伝統のオムライスをゴロッと入った大きな牛バラ肉とデミグラスソースで仕上げた店舗でも人気のメニューです。

商品ラインナップ

カテゴリ	商品名	価格	カテゴリ	商品名	価格	
イタリアン	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリの「食卓を彩るイタリアンセット」(2~3名用)【冷凍】	6,300円	フレンチ・洋食	CANDLE TABLE総料理長監修の「フレンチコースディナーセット」2名分【冷凍】	9,000円	
	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリの「食卓を彩るイタリアンセット」(4名様~パーティー用に)【冷凍】	12,600円		大阪・中之島中央公会堂の名物「牛肉煮込みのオムライス」のおうちキット(2食分)【冷凍】	1,600円	
	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリ監修シチリア・ナポリの伝統的料理「カポナータ」(2~3名用)【冷凍】	1,200円		大阪 中之島 NAKANOSHIMA SOCIAL EAT AWAKE 店舗でも人気のミシュランスターシェフ米村 昌泰 氏 監修「海老とレンコンとマッシュルームのカレー」(2食分)【冷凍】	1,400円	
	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリ監修のイタリアの伝統的な羊蹄師煮込み料理大山どりの「カチャトーラ」(2~3名用)【冷凍】	2,000円	中華	東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKの海鮮の旨味と野菜の甘さが詰まった海鮮あんかけ焼きそばが入った「王道リバヨンBOX」(約2名分)【冷凍】	4,500円	
	東京文京区小石川のイタリアン青いナポリの薪窯で焼いたナポリピッツァ「マルゲリータ」【冷凍】	1,400円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKのお店でも大人気の麻婆豆腐のソースが入った「シビれるアタックBOX」(約2名分)【冷凍】	4,500円	
	東京文京区小石川のイタリアン青いナポリの薪窯で焼いたナポリピッツァ「クワトロフォルマッジ」(ハチミツ付)【冷凍】	1,400円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKの「大海老のチリソース炒め」(約2名分)【冷凍】	1,200円	
	東京文京区小石川のイタリアン青いナポリの薪窯で焼いたナポリピッツァ「マチェライオ」【冷凍】	1,400円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKの「海鮮あんかけ焼きそば」(約2名様分)【冷凍】	1,500円	
	東京文京区小石川のイタリアン青いナポリの薪窯で焼いたナポリピッツァ「チチニエッリ」【冷凍】	1,400円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACK「黒酢スプタ」(約2名分)【冷凍】	1,000円	
	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリのパスタセット「粗挽きの淡路産牛肉をたっぷり使ったポロネーゼ フェットチーネ(生パスタ付)」(1名分)【冷凍】	900円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKの「トンポーロー」(約2名分)【冷凍】	1,400円	
	東京都文京区小石川のイタリアレストラン青いナポリのパスタセット「4種の魚介の旨味を凝縮した魚介のラグー タリアテッレ(生パスタ付)」(1名分)【冷凍】	900円		東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKの「自家製肉焼売」(8個)【冷凍】	800円	
東京文京区小石川のイタリアン青いナポリの味!北イタリアの郷土料理「ポリートミスト」(3~4名分)【冷凍】	6,000円	東京都中央区日本橋 四川モダンチャイニーズ RIBAYON ATTACKのシビれる「かける麻婆豆腐ソース」【冷凍】		1,200円		
スイーツ	「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」のパティシエ自信作 福岡産八女茶を使用した抹茶のバスクチーズケーキ	2,400円		プレミアム商品	【プレミアム商品】キャンドルテーブル総料理長監修「但馬牛炭火焼きハンバーグ」2個セット【冷凍】	2,400円
	「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」のパティシエ特製 チーズの濃厚な味わいの後にふわりと香るハチミツ芋のバスクチーズケーキ	2,400円			【プレミアム商品】キャンドルテーブル総料理長監修「但馬牛炭火焼きハンバーグ」4個セット【冷凍】	4,800円

※価格は税抜です。
※送料は別途かかります。

概要

- 販売方法：キャンドルテーブル (<https://candle-table.com/>)
- 販売業者：(株)パティスリードパラディ

CANDLE
TABLE

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>