

報道関係各位

株式会社バーチャルレストラン

約110種のデリバリーブランドを展開するバーチャルレストラン、

2023年5月の新ブランドリリース

～愛知県の郷土料理「ひつまぶし」が登場！

ベーグル×クリーム「デザートベーグル」、大人のスイーツ「飲むチョコレート」も～

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS（本社：東京都品川区、代表取締役社長CEO：宇野 康秀）のグループ会社である株式会社バーチャルレストラン（本社：東京都品川区、代表取締役社長：牧本 天増、以下、当社）は、飲食店向けにデリバリーサービスを通して販売可能な約110種のブランドを展開しており、当社プラットフォームに加盟いただくとブランド数の制限なく導入が可能です。

今月（2023年5月）、新たに3種のデリバリーブランドをリリースします。6月～7月にかけてデリバリーサービスにて順次販売を開始する予定です*。

*加盟店さま向け導入のお申し込みについては公式LINEで順次ご連絡します。予約などはお受けできかねますので、ご了承ください。

【5月の新ブランド一覧】

1、ひつまぶし 樺一



「ひつまぶし」は細かく刻んだうなぎの蒲焼をほぐし、ご飯とあわせることで深い味わいが楽しめます。また出汁や薬味を追加することで、味の変化を感じることができます。今回登場した新ブランド「ひつまぶし 樺一」では、特性の秘伝タレにつけたうなぎを"松竹梅"をご用意しています。

価格：1,380円～2,080円（税込※送料別）

種類：全10種

【鰻のひつまぶし】松・竹・梅 各1種/【穴子のひつまぶし】松・竹・梅 各1種/【刻み鰻丼】2種/【刻み穴子丼】2種

2、ベーグルパーラー



もちりベーグルに濃厚な甘さのクリームを挟んだデザートベーグルです。3種のベーグル（プレーン、チョコレート、ブルーベリー）と21種のクリーム（王道のホイップクリーム、濃厚チョコレートホイップ、大人な甘さのマスカルポーネクリームなど）を組み合わせでお好きな味をお選びいただけます。

価格：550円～830円（税込※送料別）

種類：全63種（ベーグル3種×クリーム21種）

【ベーグル】3種 プレーン、チョコレート、ブルーベリー

【ホイップクリーム】7種/【チョコレートホイップ】5種/【マスカルポーネクリーム】6種/【クリームチーズ】2種/【バターあんこ】1種

3、NOMU Chocolatier



ビターチョコレートのほろ苦さと深みを表現した、ちょっと大人のチョコレートドリンクです。クリームをのせ、より濃厚に仕上げました。ベリーを加え酸味をアクセントにした「飲むショコラ×ベリー・ベリー」やバナナの甘さを加えた「飲むバナナショコラ」もおすすめです。

価格：750円～850円（税込※送料別）

種類：全10種

【飲むショコラ】4種/【飲むリッチショコラ】4種/【飲むバナナショコラ】1種/【飲むリッチバナナショコラ】1種

■バーチャルレストランとは

飲食店が通常のイトイン営業と並行して、デリバリープラットフォーム上で別業態の店舗を構える仕組みで、営業許可があれば開業可能です。既存の設備や人材を活用するため、新たにコストを割く必要がなく、効率よく実店舗 + αの利益を得ることができます。

最大の特徴は「マルチブランド使い放題」。全110ブランド以上が使い放題、入れ替えも自由で、エリアや客層、売れ行きを見て常に最適なブランドで営業が可能です。

ビジネスモデル：



サービスプランや料金などに関するお問い合わせ：

https://usen.com/info/biz_music/virtual_restaurant_ad/input.php

■会社概要

会社名：株式会社バーチャルレストラン

所在地：東京都品川区上大崎三丁目1番1号 目黒セントラルスクエア

代表者：代表取締役社長 牧本 天増

設立：2020年6月

事業内容：飲食店経営・コンサルタント、フランチャイズ事業、SNS運用・マーケティング

サービスサイト：<https://virtual-restaurant.co.jp/vr>

『GOKUCHEE』登録商標：登録第6650772号

【新規出店希望のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社バーチャルレストラン

TEL：03-4500-7507 E-MAIL：info@virtual-restaurant.co.jp

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS 広報部 飯岡

TEL：03-6823-2010 E-MAIL：unhdpr@usen-next.jp