

モダンベトナムレストラン〈THE PIG & THE LADY〉から  
シグニチャーメニュー「牛肉のフォー」の味わいがご自宅でも楽しめるミールキットとなり、  
2023年3月17日（金曜）に店頭とオンラインストアにて販売開始。



恵比寿にアジア初上陸した、ホノルルで最も人気のあるモダンベトナムレストラン〈THE PIG & THE LADY〉。オーナーシェフのアンドリュー・レイ氏が培ってきたフレンチに、母親から受け継いだベトナム料理のエッセンスを加えた料理を提供。2023年3月17日（金曜）から、シグニチャーメニューである「牛肉のフォー」が自宅でお楽しみ頂けるミールキットとなり、店頭とオンラインストアで販売致します。

ミールキット「牛肉のフォー」は、お店の味わいをそのままご自宅でお楽しみ頂けるようこだわり、3年の開発期間を経てついに完成。自慢のスープは、口当たりの良い平打ち米麺によく絡む、焦がし野菜の香ばしさと牛骨の旨味がぎゅっと詰まったコク深い味わいです。牛肉は繊維がほどけるような食感と、とろける肉質。300gのスープ、100gのフォーとセットにしてお届け致します。トッピングも自由にお楽しみいただけ、青ネギやパクチー、フライドエシャロットをそえるとお店と同様の彩りに。

また、ミールキット発売を記念し、フォーの美味しさに賛同した白金にあるカウンターフレンチレストラン“CIRPAS”吉田シェフと和食割烹“酒井商会”酒井シェフが手掛けるアレンジレシピを先着で同封致します。

旬の食材や食べる時の気分でアレンジできる、「牛肉のフォー」で是非お好みの一杯をお楽しみください。

■オンラインストア

<https://pigandlady.stores.jp/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://onl.bz/nTgRcr4>

<取材に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲  
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com  
TEL : 050-1743-1210

ミールキット「牛肉のフォー」



価格：2,800円（税込み）

セット内容：米麺、牛肉入りスープ

焦がし野菜の香ばしさと牛骨の旨味をぎゅっと詰め込んだスープによく絡む、口当たりの良い平打ち米麺でコク深い味わいに仕上がりました。

作り方

①スープと麺を袋のまま流水解凍する。（目安30分）

②①のスープを開封して鍋に移し、強火で沸騰させる。

③②のスープが沸騰したら①の麺を開封して鍋に加え、弱火にし3分煮込む。（硬めの場合は2分半）

④③を器に盛付けて完成。

※お好みで青ネギやパクチー、フライドエシャロットや生姜を加えてお召し上がりください。

アレンジレシピ提供シェフ



CIRPAS  
吉田 能

1987年、埼玉県出身。服部栄養専門学校卒業後、都内のホテルレストランで4年の勤務を経て渡仏。パリ「ドミニク・ブシェ」で1年の修業を経て帰国し、「ピエール・ガニェール」へ。肉部門シェフとして勤務した後2015年「ドミニク・ブシェ トーキョー」スーシェフに就任。2016年には系列のネオビストロ「レ・コパンドゥ ドミニク・ブシェ」のシェフに就任する。その後、同グループのエグゼクティブシェフに抜擢され、東京、金沢、名古屋、京都の店舗を統括。2021年3月に退職し、2022年11月、「CIRPAS」シェフに就任。チャンネル登録者数約80万人を誇るYouTuber。



酒井商会  
酒井 英彰

福岡県出身。大学卒業後、オーストラリア・メルボルン近郊のフュージョンレストラン、帰国後三笠会館鶴沼店にてフレンチを経験したのち、ゼットン各店にて料理長をつとめ、「並木橋なかむら」で和食を学ぶ。2018年渋谷に「酒井商会」をオープン。2020年7月自身2軒目となる「創和堂」をオープン。現在も現場に立ちながら、商品開発やプロデュースも積極的に行っている。

※▲半角スペース

THE PIG & THE LADY 店舗概要



正式名称： THE PIG & THE LADY （ザ▲ピッグ▲アンド▲ザ▲レディ）  
住所： 東京都渋谷区恵比寿南1-4-15 恵比寿銀座クロスビル 2階  
電話番号： 050-1743-1650  
オンラインストア： <https://pigandlady.stores.jp/>  
Instagram： <https://www.instagram.com/pigandladyjp/>