

2017年4月28日

## A5 等級の黒毛和牛を使った、食べる調味料シリーズの第3弾が登場！ 新商品「食べるペッパービーフ」のご案内

ホテル総料理長 福田順彦が「食」への想いを込めてお届けするオリジナル商品

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のペストリーショップ（LBF）では、ホテル総料理長 福田順彦がプロデュースした新商品「食べるペッパービーフ」（価格：1瓶 100ml 1,500円）を販売いたしております。当ホテルで販売している食べるシリーズの「プロヴァンス風 食べるオリーブオイル」、「食べるポモドーロ」とセットにした3点セット（価格：3,100円）もご用意いたしております。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

※写真はイメージです。

「食べる調味料シリーズ」は、「食文化の伝承」や「未来を担う子供たちへの食育」を自身のライフワークとして力を注いでいる総料理長の福田順彦が、商品コンセプト、レシピからパッケージに至るまで監修いたしました。「食の安全・安心」を追求し食品添加物などは一切使わず、ひと瓶ひと瓶、キッチンスタッフが手作りしています。2011年に、「食べるオリーブオイル」と「食べるポモドーロ」を発売し、このたび和テイストで上質な商品をラインアップに加えるべく、食べる調味料シリーズの第3弾「食べるペッパービーフ」を新商品として開発いたしました。3点セットの場合は、特別価格 3,100円（単品合計 3,300円のところ）とし、木箱に詰め合わせた上質なギフトとして、このたび新たにご用意いたしました。お仕事で帰宅が遅くなられた時、茹でたパスタに少し絡めていただく、焼いた白身の魚に少し添えていただくなど、ほんのひと手間で調理が楽になり、手作りの料理を食卓に並べていただけます。ご家庭でのお食事をより豊かに演出するアイテムとしてご利用ください。

### 「食べるペッパービーフ」商品概要

- 商品名 食べるペッパービーフ
- 販売場所 ペストリーショップ（LBF）
- 料金 食べるペッパービーフ 単品 1,500円 ※1日数量限定  
3点セット（オリーブオイル・ポモドーロ・ペッパービーフ） 3,100円
- 時間 10:00～21:00
- お問い合わせ TEL.03-3476-3000（代表）ペストリーショップ  
URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

※表示の料金には、消費税 8%が含まれております。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 [y.ueno@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.ueno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## ■商品詳細



(写真右：左から 食べるポモドーロ、食べるペッパービーフ、食べるオリーブオイル)

### ・食べるペッパービーフ (単品：1 瓶 100ml 1,500 円 1 日数量限定)

A5 等級の黒毛和牛を赤ワイン酒や薄口醤油、砂糖、赤ワインビネガーなどで味付けをし、鍋で汁気がなくなるまでじっくりと煮込み、フレッシュ感のあるさわやかな香りの緑胡椒風味のそばろに仕上げた調味料です。

あつあつのご飯にのせてそのまま、またはお茶漬けにしても美味しくお召し上がりいただけます。そのほか、パンにのせてカナッペとしてもお楽しみいただけます。

### ・食べるオリーブオイル (単品：1 瓶 100ml 1,000 円 1 日数量限定)

オリーブオイル、玉ねぎ、生ハム (豚肉)、干エビ、ナッツ類、果実類、香辛料などを使用した調味料です。パスタや魚料理、サラダに添えて、パンにつけてなど、さまざまな料理との相性をお楽しみください。

### ・食べるポモドーロ (単品：1 瓶 100ml 800 円 1 日数量限定)

トマト、トマトジュース、オリーブオイル、香辛料などを使用したトマトベースの調味料です。

パスタに絡めたり、鶏肉料理のソースとして、パンにのせてカナッペとして、お召し上がりいただくのがおすすめです。

### ・3 点セット (ペッパービーフ、オリーブオイル、ポモドーロ)：3,100 円

## ◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 執行役員 副総支配人 兼 総料理長

2001 年ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。2008 年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。



### 【パストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

