

社内料理コンテストの優勝作品を期間限定でメニュー化！ 星付きレストラン出身フレンチシェフ考案 ミラノの郷土料理「オッソブーコ」

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）は、社員全員を対象とした「料理コンテスト」を2022年2月21日（月）に実施いたしました。また優勝に輝いたメニューを、4月1日（金）～9月30日（金）までの期間限定で、当社が運営する5店舗のレストラン（トラットリアリアナ 銀座みゆき通り店、トラットリアダ・ルイジ 東新宿店、ママの台所リアナ 浅草橋店、トラットリアリアナ 名古屋店）にて販売いたします。この機会にぜひご来店ください。

料理コンテスト 概要

【コンテストテーマ】

伝統的、家庭的、温かみある料理（マンマの味）を気の合う仲間と食す

書類選考を通過した素材の組み合わせが斬新な発想の料理や、味・技術ともに高いレベルの全9作品がファイナリストに進出、各事業部から選ばれた審査員の試食により「見栄え」、「汎用性」、「独創性」、「普及性」などを採点、最も総合点の高かった作品を優勝、また飲食事業部員選抜の作品を飲食事業部特別賞として表彰いたしました。

コンテスト優勝メニュー 概要



- 【作品名】 オッソブーコ リアネーゼ（リアナ風骨つき仔牛スネ肉の煮込み）
【開発者】 CACHETTE965シェフマネージャー / 佐伯 亘彦（サエキ ノブヒコ）
【価格】 1,980円（税込）
【作品詳細】 伝統的なミラノの郷土料理。フォンドヴォーと赤ワインで煮込んで風味とコクを出し、バルサミコ酢をかけてお召し上がりいただきます。

優勝者紹介



CACHETTE965シェフマネージャー：佐伯 亘彦（サエキ ノブヒコ）

「ザ・リッツ・カールトン大阪」のメインダイニングであり、『ミシュランガイド京都・大阪 2018』で一つ星に輝いたフランス料理店『La Baie（ラ・ベ）』で10年のあいだ腕をふるってきた実力派。また、その間フランスへ飛び、西仏の国境をまたぐ美食の地・バスクと、ワインの名産地フランス・ブルゴーニュ地方で修業をした経験も持つ。

現在は銀座の隠れ家レストラン「CACHETTE965」のシェフマネージャーを務め、その豊富な経験と食材を見極めるセンスを活かしたモダンフレンチなメニューに腕を振るっている。

CACHETTE965：<https://www.instagram.com/cachette965/>

審査員コメント

- まず見た目のしっかりとした「お肉」感、そしてスネ肉のインパクトが印象的でした。目を引く華やかさが他の作品と比べてとても際立っていて、食欲をそそりました！
（20代女性審査員）
- 見た目に反してやさしく温かみのある味でした。お肉もあっさりしていて美味しかったです！食べる時にかけたバルサミコ酢で味が締まり変化を楽しめる点が面白いと感じました。
（40代男性審査員）
- お肉がスプーンで軽くほぐれて、手が込んでいるなぁと感じました。老若男女幅広いお客様に楽しんでいただける点で、高評価をつけさせていただきました。ご来店くださったたくさんの方にぜひ一度召し上がっていただきたい味です！
（30代男性審査員）
- 伝統的と聞くと価格も納得！提供予定の店舗の雰囲気にも1番合っていると感じました。お酒にも合うし、家庭的な要素もしっかりと加えられていて、メニューにあったらぜひ頼んでみたいと感じる一品でした。
（30代女性審査員）

■トラットリア リアナ 銀座みゆき通り店

住所 : 東京都中央区銀座5-10-6 第一御幸ビル B1F

電話 : 03-5568-5655

アクセス: 地下鉄 東銀座駅 A1出口 徒歩2分

地下鉄 銀座駅 A3出口 徒歩5分

J R 有楽町駅 徒歩8分

東銀座駅から193m

時間 : 【ランチ】 11:00~15:00 (LO15:00)

【ディナー】 17:00~23:00 (LO22:00)

定休日 : 日曜日

席数 : 60席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@liana.ginza](#)

■トラットリア ダ・ルイジ 東新宿店

住所 : 東京都新宿区新宿6-27-30 新宿イーストサイドスクエア B1F

電話 : 03-6205-5177

アクセス: 東京メトロ副都心線・都営地下鉄大江戸線「東新宿駅」A3出口直結

東京メトロ丸ノ内線・副都心線・都営地下鉄新宿線「新宿三丁目駅」E1出口徒歩6分

東新宿駅から153m

時間 : 【ランチ】 11:00~16:00 (LO16:00)

【ディナー】 [月~土]16:00~23:00 (LOフード22:00 ドリンク22:00)

[日・祝]16:00~23:00 (LOフード22:00 ドリンク22:00)

定休日 : なし

席数 : 80席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@trattoria.da.luigi](#)

■ママンの台所リアナ 浅草橋店

住所 : 東京都台東区浅草橋1-19-10 PF浅草橋ビル 1F

電話 : 03-5809-2778

アクセス: JR浅草橋 東口より徒歩1分

浅草橋駅から53m

時間 : 【ランチ】 11:00~15:00 (LO15:00)

【ディナー】 15:00~23:00 (LOフード22:00 アルコール22:00 ソフトドリンク22:00)

定休日 : なし

※4月より毎週月曜日定休 (月曜祝の場合は翌火曜日が定休)

席数 : 33席 (カウンター3席、テーブル24席、テラス6席)

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@mamans_kitchen_liana](#)

■トラットリア リアナ 名古屋店

住所 : 愛知県名古屋市中区栄4丁目15-23 the b 名古屋 2F

電話 : 03-5568-5655

アクセス : 名古屋市営地下鉄東山線, 名古屋市営地下鉄名城線, 空港バス栄(名古屋)駅13出口より
徒歩約5分

時間 : 月～日、祝日、祝前日: 11:30～23:00 (料理LO 22:00 ドリンクLO 22:30)

定休日 : 年末年始

席数 : 60席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@liana.nagoya](https://www.instagram.com/liana.nagoya)

会社概要

会社名 : 株式会社クロコ

代表者 : 代表取締役社長 大和田大地

所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階

電話番号 : 03-6263-2965

設立 : 2017年12月

HP : <https://kuroco.jp/>

事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ

TEL : 03-6263-2965

E-mail : pr@kuroco.jp

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔

TEL : 090-7663-3726

E-mail : pr@kuroco.jp