

「大人の日本茶スイーツ」商品概要



商品名:「ココロくつろぐ『加賀棒茶』ブリュレ」

商品特徴:加賀棒茶の香ばしい香りと、とろりとした口どけ

価格:2,940円(税込み)

販売数量:(20セット/日)×12日間

販売期間:2007年9月11日(火)受注開始

商品名:「カラダよろこぶ『宇治玉露』ブリュレ」

商品特徴:宇治玉露の香りとともに口の中に広がる渋みと甘み

価格:2,940円(税込み)

販売数量:(20セット/日)×12日間

販売期間:2007年9月11日(火)受注開始



ぐるなび印

2006年3月8日、「シェフの味をご家庭で。」をコンセプトとして誕生しました。
「ぐるなび印」は21世紀の食生活を豊かにするためにぐるなびが提案する、オリジナル中食生活のブランドです。
ぐるなびは、シェフのメニューを発掘し、商品化・販売をサポートします。
ぐるなびが外販をサポートすることで、シェフはビジネスチャンスを拡大することができるというメリットがあります。
今までに下記のような実績があります。

【現在までの実績】

- 2006年3月 「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」上位入賞作品のデザートや惣菜を商品化、販売
- 2006年7月 「ウエスティンホテル東京」と「極上パウンドケーキ」を共同開発し、販売
- 2006年11月 「三重県の凄腕料理人」と三重の食材を使用した「ぐるなび印おせち」を共同開発し、販売
- 2007年1月 「ホテル西洋 銀座」と「上質を嗜む大人達のチーズデザート」を共同開発し、販売
- 2007年6月 「吉祥寺 木花 パティシエ 下村邦和シェフ」と「しあわせのこぶたもち」を共同開発し、販売
- 2007年7月 世界のパティシエ辻口博啓氏と「夏を楽しむ大人達のおいしい休日」と題したパンを共同開発し、販売



ぐるなび印とは：<http://jirushi.gnavi.co.jp/>

辻口 博啓シェフ

『コンフィチュール アッシュ』 <http://www.confiture-h.jp/>

1967年3月24日 石川県出身。1990年「全国洋菓子技術コンクール」で最年少優勝を機に、国際コンクールに出場し、優勝を重ねる。1997年フランス菓子のワールドカップといわれる「クープ・ド・モンド」飴細工部門個人最高点獲得を始めとして、国際コンクールに日本代表として出場し3つのタイトルを獲得。1998年自由が丘に「モンサンクレール」をオープン後、コンセプトの異なる10のスイーツブランドを展開。2006年に開館した「辻口博啓美術館」では、6mにも及ぶアメの壁画など、『五感で堪能できるアート空間』を創造し、これまでの「パティシエ」の概念を大きく打ち破る。現在は各店舗の製造、運営の傍ら、各企業のプロデュースやコラボレーションの他に、著書執筆や講演会、テレビ、ラジオの出演多数。7月より動画によるお菓子教室「ecole-H」を発信。 <http://www.ecole-h.com>
2007年6月に開催したぐるなび主催の料理コンテスト
「ぐるなびシェフ BEST OF MENU」決勝審査委員

