人気飲食店での高品質な「非日常体験」を家庭に提供する「ぐるなび Premium Meal Kit」が新登場！

～お取り寄せサイト「ぐるすぐり」で1月24日（月）より販売開始～

株式会社ぐるなび　　2022年01月24日

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、人気飲食店での高品質な「非日常体験」を家庭に提供する新たなサービス「ぐるなび Premium Meal Kit（プレミアムミールキット）」を開発し、選りすぐりの商品をご紹介するお取り寄せサイト「ぐるすぐり」にて、2022年1月24日（月）より販売を開始します。

ぐるすぐり内「食伯楽」
https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/

飲食店のテイクアウトやデリバリーなどを利用するユーザーは増加傾向にあり、「おうち外食」の需要は今後も高まっていくことが予想されます。「ぐるなび Premium Meal Kit」は厳選された食材やこだわりの調味料とシェフ自らが解説する調理方法の動画により、これまで店の外では再現しにくかった本格的な外食の味わいを家庭で楽しむことができる、飲食店ならではのミールキットです。　2021年4月には、3店舗7商品のミールキットをテスト販売し、9割を超えるユーザーが「満足度の高いミールキットだった」と回答、また「飲食店ならではの美味しさを自宅で実感できる」と3人に1人が購入の継続意向を示しました。
2020年11月にぐるなびが実施したユーザー調査によると、飲食店のミールキット購入の目的については、「ちょっと贅沢をしたい日」（47%）「特別な日」（38%）「誰かへのギフト」（29%）が上位を占め、特別感や自分では作れない価値を魅力と感じて購入していることが分かりました。
今回は、とんかつ店「成蔵」、日本料理「銀座しのはら」、「SOBA HOUSE 金色不如帰（こんじきほととぎす）」の協力のもと3メニューのミールキットを販売。2月中旬以降には、ハンバーガー、親子丼、麻婆豆腐、スパイスカレーなどの名店のミールキットを順次発売する予定です。
ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店経営サポート企業」として、飲食店を“外食事業者”から“複合サービス事業者”へアップデートするサービスを提供してまいります。

「ぐるなび Premium Meal Kit」概要
■販売期間：2022年1月24日（月）より

■販売メニュー数：３店舗、３メニュー
２月以降も順次新商品を販売予定
■販売価格（税込）：3,980円～11,990円
■販売サイト：ぐるすぐり内「食伯楽」
https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/
■販売メニュー紹介：
・とんかつ成蔵　三谷氏監修
とんかつミールキット
・銀座しのはら 篠原氏監修
西京焼き＆日本酒のミールキット
・SOBA HOUSE 金色不如帰 山本氏監修
本格ラーメンミールキット

「とんかつ成蔵」
三谷成藏氏

「銀座しのはら」
篠原武将氏

「 SOBA HOUSE
金色不如帰」
山本敦之氏

「ぐるなびPremium Meal Kit」メニュー詳細

■とんかつ成蔵　三谷氏監修　とんかつミールキット

日本のとんかつの潮流を決定づけた最高峰とんかつ店「成蔵」の三谷成藏氏が監修。TOKYO-Xのロース肉や糖度を極限まで抑えた特注のパン粉、ピンクロックソルトが入った他では入手困難なミールキットです。成蔵直伝の白いとんかつを家庭で揚げる秘伝の調理ポイントを三谷氏が解説する調理動画も公開します。
2人前 3,980円（税込）
https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/narikura/
とんかつ成蔵
2011年高田馬場に【成蔵】を開店。修業先で得た技術を進化させた「白いとんかつ」が評判を呼び、瞬く間に全国一の行列店に。近年のとんかつブームの魁であり、シーンの牽引者でもある。『ミシュランガイド東京 2017』以来6年連続で掲載。美食家から圧倒的な支持を得る。

■銀座しのはら 篠原氏監修　西京焼き＆日本酒のミールキット

常に日本料理界を牽引する篠原武将氏が監修。厳選した素材の西京焼きと、日本酒の「⊠久野九平治本店黒田庄町田高2018 750ml」をペアリングしたミールキットです。西京焼きは「銀座しのはら」でもコースの頂点として登場する八寸の中に入れられることもある人気のメニュー。お酒にも、ご飯にも合う西京焼きは、北寄貝・帆立貝・銀鱈・鮭の4種類。
2～3人前 11,990円（税込）
https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/shinohara/
銀座しのはら
京都の老舗「熊魚菴たん熊北店」や「山玄茶」などで修業を重ねた店主篠原武将氏は2006年、27歳で独立。故郷の滋賀県湖南市で「日本料理しのはら」を開店。瞬く間に、全国からの予約が殺到する有名店となる。10年後、さらなる飛躍のために東京・銀座へ移転。「銀座 しのはら」として新たな暖簾を掲げる。2019年末に「ミシュランガイド東京 2020」で二つ星を獲得して以来、3年連続で二つ星を獲得し続けている。様々な業界の著名人が足繁く通い、名店のトップシェフたちも頻繁に暖簾を潜る日本屈指の名店。

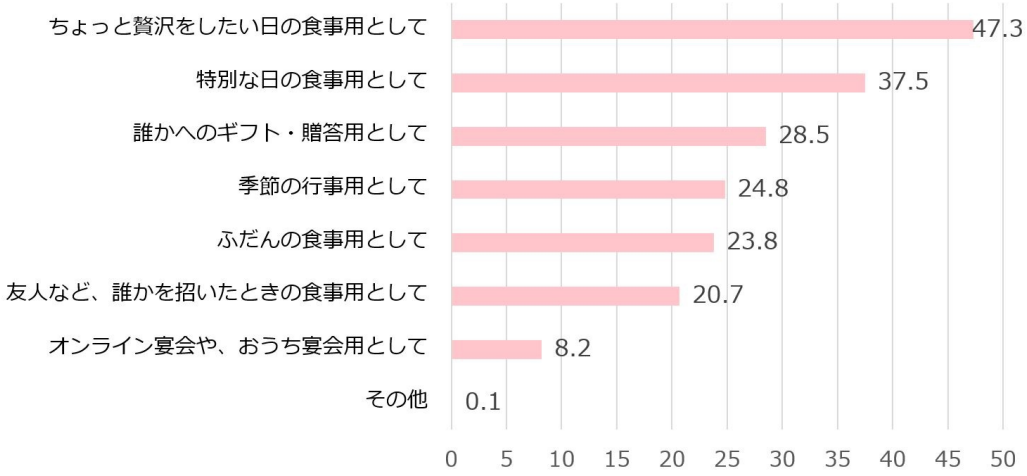
■SOBA HOUSE 金色不如帰 山本氏監修　本格ラーメンミールキット

「ミシュランガイド東京 2022」まで4年連続で一つ星として掲載され続ける「SOBA HOUSE 金色不如帰」山本敦之氏監修の超本格的なラーメン作りを体験できるミールキット。山本氏が美味しいラーメン作りに大切なポイントを丁寧に解説する調理動画を見ながら、ぜひご家庭での本格ラーメン作りをお楽しみください。
3人前 3,980円（税込）
https://gurusuguri.com/special/season/mealkit/konjiki-hototogisu/
SOBA HOUSE 金色不如帰
2015年に「ミシュランガイド東京 2016」でビブグルマンとして掲載。2018年、自家製麺を実現させるために現店舗のある新宿御苑に移転し店名も「金色不如帰」と改めた。同年に発表された「ミシュランガイド東京 2019」では一つ星に。以来、2021年12月に発表された最新版「ミシュランガイド東京 2022」まで4年連続で一つ星として掲載。

参考資料

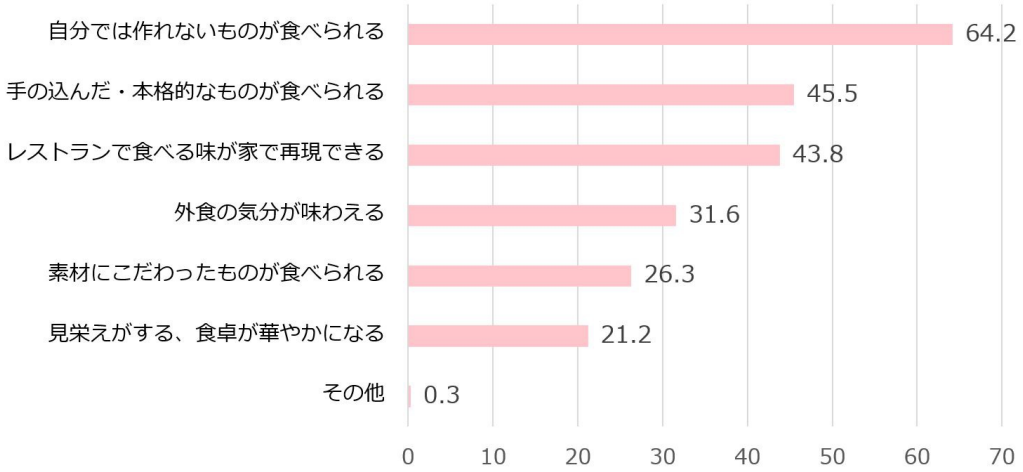
■レストランのグルメ商品は「ちょっと贅沢をしたい日」「特別な日」「誰かへのギフト」用に

レストランのグルメ商品を購入するとしたら、どのような用向きに購入したいかを尋ねると、「ちょっと贅沢をしたい日の食事用」（47%）、「特別な日の食事用」（38%）、「誰かへのギフト・贈答用」（29%）などといった、特別感のある用途が、「ふだんの食事用」（24%）よりも上位に並ぶ。



■レストランのグルメ商品に対する期待は「自分では作れないものが食べられる」

レストランのグルメ商品に期待する価値・良さは何かを尋ねると、最多は「自分では作れないものが食べられる」で64%。次いで、「手の込んだ・本格的なものが食べられる」46%、「レストランで食べる味が家で再現できる」44%と、それぞれ4割を超える支持を集める。



※このページに掲載されている情報は発表日現在の情報です。検索日と異なる可能性がございますのであらかじめご了承ください。