



各 位

2023 年 7 月 20 日

頑張った自分にご褒美 ちょっぴり贅沢なオードブルはいかがでしょうか シェフ監修冷製オードブルの予約販売を開始

株式会社綿半ホームエイド(本社:長野県長野市、代表取締役社長:牧島禎彦)が運営する綿半スーパーセンター内のグローサリットより、夏季限定の冷製オードブルを7月22日から予約販売いたします。

スーパーセンターとは、ホームセンターにスーパーをかけ合わせた業態で、スーパーセンター内のグローサリットで調理する料理は、国内外の有名ホテルやレストランで経験があるシェフが腕によりをかけて作っており、ご家庭でレストランの味が楽しめる地域の方よりご好評いただいております。

今回、シェフ小澤が作る夏季限定の冷製オードブルを展開いたします。皆さまのご予約心よりお待ちしております。



冷製オードブル **Bijoux(ビジュ)**
税別 3,980 円

Bijoux(ビジュ)とはフランス語で「宝石、装身具」のことで、英語の Jewelry(ジュエリー)と同じ意味です。このBijoux(ビジュ)のために普段店舗では取扱わない希少で高級な食材を、長年培った独自のルートを持つ弊社バイヤーが取揃え、シェフが吟味し、納得したものだけを仕入れました。既成食材を一切使わず、すべてイチからシェフが時間と手間をかけてひとつひとつ調理いたします。

味はもちろんのこと、宝石箱のような見た目も楽しんで食べていただきたいというシェフ小澤の思いが詰まったBijoux(ビジュ)をぜひご賞味ください。

◇季節野菜のエチュペと帆立貝のグリル Seasonal vegetable etuver and grilled scallops

「エチュペ」とはフランス語で蒸し煮のことです。新鮮な季節野菜をビネガーとオリーブオイルで仕上げました。素材の水分のみで蒸すことにより、茹でるより凝縮した素材の旨味が感じられます。大粒で旨味が詰まった帆立貝と合わせてお楽しみ下さい。



◇有頭海老のカクテルシュリンプ Cocktail Shrimp with Headed Shrimp

有頭海老を自家製のクールビヨンで丁寧に茹で上げました。ピリッ！と切れのある特製カクテルソースと共に。



◇トラウトサーモンのタルタル仕立て Tartar tailoring of trout salmon

サーモンより脂乗りがよく、味が濃くて旨味の強いと言われるトラウトサーモンに玉ネギとケッパーを加えタルタルに仕立てました。酸味とコクがあるケッパージュースが隠し味です。



◇ローストビーフ レフォールクリーム Roast beef raifort cream

低温調理で時間をかけて丁寧に焼き上げた自家製ローストビーフです。レフォール(西洋わさび)ソースがベストマッチ。



◇きのこのパイ包み焼き Baked mushroom pie

芳醇な香りのきのこに自家製ベシャメルソースを加え、パイで包み焼きにしました。きのこを存分に味わえる一品です。そのままでも美味しくいただけますが、オーブンで 30 秒あたためるとパリッとした食感が味わえます。



◇フルーツマトのカプレーゼ Insalata de caprese with fruit tomatoes

希少価値の高い水牛の乳から取れるモッツアレラチーズとみずみずしいフルーツマトをふんだんに使用したカプレーゼ。使用しているチーズは南イタリアのナポリを中心とするカンパーニア州原産の、大変希少価値の高いモッツアレラチーズを使用しております。牛乳製のものよりもさらに真っ白で、さっぱりとした爽やかな酸味とジューシーなミルキーさが特長の高級食材と言われており、フルーツマトとの相性は抜群です。





監修シェフ 小澤宏忠

1981 年、長野市生まれ。

料理人を志し、20 歳でホテルニューオータニのイタリアンレストランで修行を始める。その後、コンチネンタルレストランへ移り、世界中の料理を学び研鑽を重ねる。34 歳時に地元の長野へもどり、ウェディングシェフとして活躍。料理も楽しんでもらえるウェディングになればと、味はもちろん魅せ方にもこだわったウェディング料理を披露してきた。2022 年より「地域の方々に世界中の美味しい料理をもっと身近に感じてほしい」とグローサランのシェフとして、日々腕をふるいながらオリジナルメニュー「Chef's」の監修・開発を行っている。



＜販売情報＞

冷製オードブル Bijoux(ビジュ)

※各店 10 食限定完全予約販売

予約期間:2023 年7月 22 日から8月 10 日

お渡し:8月 12 日から8月 13 日

販売店舗:綿半スーパーセンター長池店
綿半スーパーセンター権堂店
綿半スーパーセンター千曲店
綿半スーパーセンター上田店
綿半スーパーセンター八田店
綿半スーパーセンター万力店
綿半スーパーセンター富士河口湖店

＜グローサラントとは＞

食料雑貨や日用品を意味する「grocery(グロッサリー)」と「restaurant(レストラン)」を組み合わせた造語です。グローサラントではホテルやレストランで腕をふるってきたプロのシェフが、毎日入荷する新鮮な魚、肉、野菜を目利きで厳選し、「レストランクオリティを食卓で」楽しんでもいただけるよう日々プロが手掛けた料理を提供しています。



【冷製オードブル Bijoux(ビジュー)に関するお問合せ】

○株式会社綿半ホームエイド

住所 長野県長野市南長池205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 東京都新宿区四谷1-4 TEL 03-3341-2766 FAX 03-3341-1044