

上質レストランの特別メニューをリーズナブルな定額価格で！
**「ジャパン・レストラン・ウィーク
2016 サマープレミアム」開催**

■ジャパン・レストラン・ウィーク <http://jrw.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎）が共催するジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会は、「ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 サマープレミアム」を、7月22日（金）から8月7日（日）に開催します。13回目となる今回は全国9エリア15都市の約340店舗のレストランで展開します。

ジャパン・レストラン・ウィークとは2010年8月からスタートした、厳選されたレストランで期間限定の特別メニューをリーズナブルに楽しめる年2回の食の祭典です。参加レストランは特別メニューをランチ2,000円／3,000円、ディナー5,000円／7,000円、お子様向けのファミリープランとしてランチ1,000円／ディナー2,000円の定額料金（※1）で提供します。

経団連の発表によると、大手企業の今夏のボーナスの平均妥結額は4年連続で増加。ぐるなびのユーザー調査では、今夏のボーナスで贅沢したいことのトップに「普段よりいいお店でおいしいものを食べる」があがり、外食への期待が高いことがわかりました。

本レストラン・ウィークでは、普段なかなか行けない高級なレストランへ足を運ぶ機会を創出するとともに、外食業界の閑散期である2月と8月に開催することで外食文化の活性化に貢献していきます。

加えて、日本のレストラン文化を育てる「食文化育」をコンセプトに掲げ、料理のみに留まらず食材や器、調理法、料理人の心意気、食事の音楽などの環境にいたるまで、食に関することに幅広く興味を持ち、豊かな日本のレストラン文化を感じる機会になることを願っています。近年進む食文化を活かした地方創生やインバウンド戦略など、食を中心とした経済発展に寄与していきます。

報道機関の皆様におかれましては、事前もしくは期間中に同レストラン・ウィーク参加店の特別メニューやシェフの取材が可能です。

※1 いずれも税金・サービス料・飲料代は別となります。各店メニューの内容や定額料金のコース数は異なります。



▲参加店舗一例「ラノー・ドール」（新宿区四谷）

【報道関係者お問い合わせ先】

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

NEWS RELEASE

2016年6月30日（木）
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）



■ ジャパン・レストラン・ウィーク2016サマープレミアム 開催概要

主催	ジャパン・レストラン・ウィーク実行委員会
共催	株式会社ぐるなび
開催期間	2016年7月22日（金）～8月7日（日） 17日間
目的	外出機会の創出と外食文化の活性化
概要	期間中、参加レストランより定額料金で特別メニューを提供
価格	【サマープレミアム】ランチ 2,000円／3,000円 デイナー 5,000円／7,000円 【ファミリー】 ラunch 1,000円 デイナー2,000円 ※いずれも税別・サービス料別 ※ファミリーは小学生以下対象。同時にサマープレミアムのご注文が必須です。
開催エリア	関東(東京・神奈川・千葉・埼玉)、関西(大阪・京都・神戸・奈良)、 札幌、仙台、新潟、名古屋、金沢、広島、福岡
参加店舗数	約340店舗
予約方法	2016年7月7日（木）より一般予約開始 公式Webサイトよりご予約頂くか、各店舗へお電話の上、「レストラン・ウィーク」のご予約である旨をお伝えください。 ※一部店舗では電話予約のみとなります。 ※Web予約にはぐるなび会員登録（無料）が必要です。 ※ファミリーメニューを Web 予約される場合は、保護者の方のサマープレミアムメニューを予約される際のフォームからご予約ください。 ※混雑状況によりご希望の日時でご予約を承れない場合がございます。 ◇JCBブランドおよびアメリカン・エクスプレスのカード会員先行Web予約 2016年6月30日(木)10:00より、 ジャパン・レストラン・ウィーク公式サイトにて受付致します。
公式サイト	http://jrw.jp/
特別協賛	株式会社ジェーシービー、アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.
協力	大阪割烹体験実行委員会、日本ミシュランタイヤ株式会社
後援	農林水産省、国土交通省観光庁、日本政府観光局（JNTO）、公益社団法人全日本司厨士協会、全国芽生会連合会、日本イタリア料理協会、公益社団法人 日本中国料理協会
実行委員長	服部 幸應（学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長／医学博士）
実行委員	片岡 護（レストランテアルポルト オーナーシェフ） 菰田 欣也（四川飯店グループ 総料理長） 田村 隆（つきぢ田村 代表取締役） 三國 清三（オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ） 久保 征一郎（株式会社ぐるなび 代表取締役社長） ※順不同

ボーナスで贅沢したいことは「普段よりいいお店でおいしいものを」

■今年の夏のボーナスで「ちょっと贅沢したい」と思うこと

- 1位 普段よりいいお店でおいしいものを食べる 36.4%
- 2位 普段より贅沢な旅行 22.8%
- 3位 普段よりいい食材を買って自宅で食べる 19.4%

■高級レストランで食べたい料理ジャンル

- 1位 日本料理（懐石・割烹） 54.4%
- 2位 フランス料理 38.9%
- 3位 寿司 38.5%

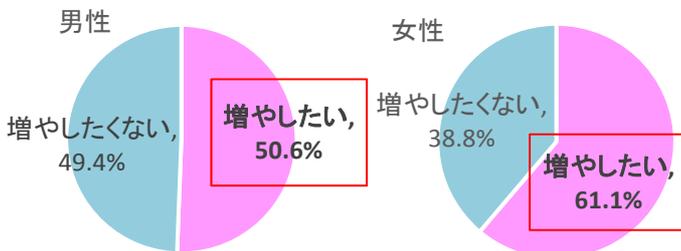
■高級レストランに求めること

- 1位 非日常感を楽しむ 47.3%
- 2位 美しい盛り付けや器 35.5%
- 3位 高級食材を味わう 34.6%

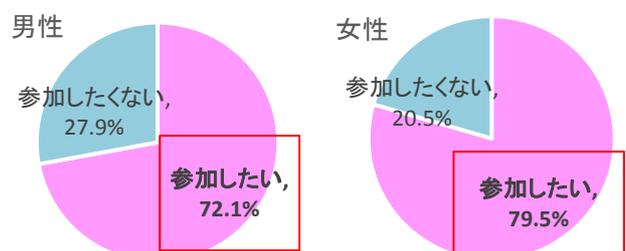
ぐるなびが実施したユーザー調査では今夏のボーナスで贅沢したいことは、2.5人に1人が「普段よりいいお店でおいしいものを食べる」をあげて1位。中でも女性は割合が高く、20代では46.2%、40代では45.5%と半数近くにのぼりました。
食べたいジャンルは「日本料理（懐石・割烹）」と「寿司」が上位にあがり、和食へのニーズが高いことがわかります。高級レストランへは約半数の人が「非日常感」を求めており、美しい盛り付けや器、高級食材といった、外食ならではのポイントを重視する結果となりました。

60%の女性が、今後「高級レストランでの外食を増やしたい」！

■今後、高級レストランでの外食を増やしたいですか



■通常よりもお得な価格で高級レストランへ行く機会があるとしたら、参加してみたいですか。



今後、高級レストランでの外食を増やしたいと回答したのは、全体では約半数となりましたが、女性は61.1%とニーズが高い結果となりました。理由は「贅沢な気持ちになれる」「自分へのご褒美に」と、料理の美味しさはさることながら、気持ちを満たすことをあげる声が多く見られました。
通常よりもお得な価格で高級レストランへ行く機会があるとしたら「行きたい」と回答したのは、女性の約8割。中でも30代では80.0%、40代は80.3%、50代は82.0%と高い割合となりました。

半数以上が北海道のレストランに期待！

■「その土地のレストランでおいしいものを食べたい」と思う都道府県

- 1位 北海道 62.7%
- 2位 京都府 34.7%
- 2位 福岡県 34.7%
- 4位 石川県 28.3%
- 5位 大阪府 20.3%

■地元のおいしい魚介類が食べられそう

- 1位 北海道 81.2%
- 2位 石川県 36.5%
- 3位 宮城県 26.5%

■地元のおいしい野菜が食べられそう

- 1位 北海道 50.8%
- 2位 京都府 35.3%
- 3位 千葉県 16.7%

2位と2倍近く差をつけて北海道が1位。北海道のイメージは「おいしい魚介類」「おいしい野菜」でもトップとなり、食材への期待が大きいことがわかりました。

NEWS RELEASE

2016年6月30日（木）
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）



ジャパン・レストラン・ウィーク2016サマープレミアムで楽しめる限定メニュー 一例

■ リストランテ イルバンビナッチョ（赤坂・六本木・麻布）



「日本の旬を味わい尽くすイタリア料理」
コース料理の食材は、全国の生産者から直接届けられます。力強い味わいはもちろんの事、色彩や香りなど、旬そのものを五感でお楽しみいただけます。

住所 港区西麻布4-17-22 TEL 03-3499-0046

<ランチ2,000円（税別・サ別）> 【JRW】懐かしい下町のトラットリアスタイルで



1. 前菜の盛り合わせ
2. 甘酸っぱいトマトとバジリコのシンプルなスパゲッティ
3. 自家製スモークサーモンのクリームソースを手打ちのタリアテッレで
4. イタリアンドルチェの盛り合わせ

<ランチ3,000円（税別・サ別）> 【JRW】お野菜を中心に色々なお料理を少しずつ楽しむ軽めのコース



1. はじめに
2. 有機無農薬野菜を菜園スタイルで
3. 有機人参とタレツジョチーズのフンドウータソース
4. 桜海老のアーリオソース 卵黄を練り込んだ自家製麺タリアオリニで
5. 沖縄美ら島あぐー豚ロースの炭火焼きをローズマリーの香りで
6. 季節のドルチェ
7. カフェ

<ディナー5,000円（税別・サ別）> 【JRW】お野菜を中心に色々なお皿を少しずつ味わう軽めのコース



1. はじめに
2. 古代ローマの追憶 甘ずっぱいドライフルーツとルーコラ
3. 兵庫より届いた夏野菜を菜園スタイルで
4. 旬の素材を味わう一皿
5. 甘味のある有機無農薬人参をタレツジョチーズの塩味で
6. 駿河湾産桜海老のアーリオを自家製麺タリアオリニで
7. 炭火で香ばしく焼き上げた山形県産黒毛和牛ホホ肉の炭火焼き
8. 季節のフルーツ
9. ティラミスに熱々のエスプレッソをかけたアッフォガート
10. カフェ

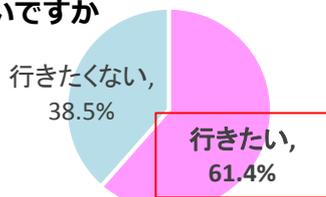
<ディナー7,000円（税別・サ別）> 【JRW】旬を味わい尽くすバンビナッチョのおすすめコース



1. はじめに
2. 固定種の有機無農薬ナスを爽やかに
3. サルディーニャ産カラスミと函館の真イカを香ばしく
4. 素材を味わう一皿
5. 江戸前アナゴのフリットゥーラに黒オリーブを添えて
6. 函館から届いた生ウニとホタテのクリームソースを手打ちのタリアオリニで
7. 土佐清水のハマダイと旬菜を麴の優しさで
8. 炭火で香ばしく焼き上げた山形県産黒毛和牛ホホ肉の炭火焼き
9. 季節のフルーツ
10. 色々な表情のチョコレートを一皿に
11. カフェ

外食を通じて、子供に社会性を身につけてもらいたい

■子供と一緒に楽しめる高級レストランへ 行きたいですか



■外食を通じて子供に学んでほしいこと

- 1位 場所に応じたふさわしい振る舞い 58.1%
- 2位 テーブルマナーを理解すること 47.8%
- 3位 本物の味を知ること 40.4%

子連れでの高級レストランへの来店について聞いたところ、男性40代は74.4%が「行きたい」と回答、全体と比べて高くなりました。この層が「外食を通じて子供に学んでほしいこと」は「場所に応じたふさわしい振る舞い」が62.8%と最多、続いて「本物の味を知る」が58.1%と、全体より高い割合となりました。

ジャパン・レストラン・ウィーク2016サマープレミアム限定お子様向けメニュー 一例

■懐石・豆腐割烹 雪花菜（立川・八王子・青梅）



この秋33周年を迎える八王子の老舗。
四季を映す懐石料理、主人の作る自慢の豆腐で厳選の美酒を味わえます。

住所 八王子市明神町4-2-7 秀和第一レジデンス
TEL 03-5919-0141

<ファミリーランチ1,000円（税別・サ別）> 【JRW】サマープレミアムキッズランチプレート



楽しいキッズプレート盛り込み

1. えびフライ
2. ポテトフライ
3. 厚焼き玉子
4. 人参カステラ
5. さつまいも密煮
6. 夏野菜（お子様向き）
7. ライス
8. デザート

<ファミリーディナー2,000円（税別・サ別）> 【JRW】サマープレミアムキッズコース



1. 楽しいキッズプレート盛り込み
（えびフライ・ポテト・厚焼き玉子 等）
2. 陶板雪花菜オリジナル肉豆腐
3. お食事
4. デザート（アイスクリーム等）

※同店ではファミリーメニューのほか、ランチ3,000円、ディナー5,000円/7,000円のサマープレミアムメニューを提供しています。

※ファミリーメニューは、小学生以下のお子様を対象です。同伴する保護者の方がサマープレミアムメニューをご予約される場合にのみご予約いただけます。

※関東エリアでは、ご紹介の店舗をはじめとする 約180 店舗が参加いたします。

※記載の内容は6月24日現在の情報です。メニューの画像はイメージです。

※調査概要：20～60代のぐるなび会員2000名を対象。実施期間：2016年6月18日～19日