

ジョナサンの新たな定番へ。「ナポリ風ピッツァ」「生パスタ」が登場！

素材にこだわるジョナサンの自信作

本場の味をより身近に。「イタリアンフェア」

株式会社すかいらーく(本社:東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO:谷 真、東証一部:証券コード3197)が展開するジョナサンでは、2015年2月13日(金)から4月15日(水)まで本場イタリアの味が楽しめる「イタリアンフェア」を開催します。



ジョナサンは「素材へのこだわり」をコンセプトに掲げ、これまでフランス産フォアグラ、沖縄産あぐー豚、マッサマンカレーなど希少価値の高い食材や世界の人気メニューを厳選し、プレミアムな食体験をご提供するレストランを目指してまいりました。

5月からミラノ万博も控え、美食の国イタリアへの関心が高まる本年、ジョナサンではピッツァとパスタをはじめ全8種の本場の味を楽しんでいただける本格イタリアンフェアをご用意いたしました。中でもピッツァとパスタは、素材、製造工程から検討を重ね、専門店にも引けをとらないメニューが完成いたしました。

いずれも小麦粉から厳選し、生地製造工程から改革しました。ピッツァに関してはゴムの木の薪を使用したジョナサン専用の窯を使用するなど味だけでなく、食感、豊かな小麦の香りなど生地自体の美味しさまで追及しております。一手間二手間かけることで、これまでにはなかったもちもちの中にも、サクツツとした手作りならではの生地の食感と、窯焼きの香ばしさがお楽しみいただけます。

フェア終了後も、ナポリ風ピッツァはジョナサンの新しい定番として全店で展開していく予定です。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム
E-MAIL: marketing-pr@skylark.co.jp
堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659

すかいらーく広報事務局(ピーアールコンビナート株内) 担当 蜷川 / 小松
TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: skylark@prk.co.jp

「イタリアンフェア」資料①

【開発担当者インタビュー：ジョナサン 御園 博(みその ひろし)】

「今回のイタリアンフェアは何よりも“本場の味”にこだわり、イタリアの国民食であるピッツァとパスタに注力しました。いずれも日本人が好む“もちもち”食感のナポリ風ピッツァ、生パスタ(タリアテッレ)がおすすめです！」

ジョナサンのナポリ風ピッツァ



ジョナサン メニュー開発担当
御園 博

専門店でも使用している良質な小麦の外皮に近い部分の小麦粉を使用しているため、もちもちの中にも、サクッとした食感が楽しめるのがポイントです。またゴムの木の薪を使用した窯で焼いており、生地から漂う香ばしさを感じていただけたと思います。今回は生地自体を堪能していただくため、トッピングもシンプルなメニューにしています。もっちりとした食感としっかりとした小麦の味、厳選したチーズのハーモニーをぜひ味わってみてください！



1つずつ人の手により生成



ゴムの木の薪を使用した高温の窯で焼く



薪窯で焼いた生地を店舗へ。
ご注文毎に店舗のオープンで最終調理を行う

ジョナサンの生パスタ：自家製タリアテッレ

セモリナ粉をベースにして仕上げたタリアテッレは、自社のセントラルキッチンで製麺しています。店舗から発注のあった分を作り、その日のうちに冷蔵状態で店舗に配送しているため、品質を落とすことなく、生パスタの美味しさをお楽しみいただけます。生パスタの特徴は「もちもち食感」と「ソースの絡みやすさ」。パスタのおいしさとソースのうま味を堪能いただけます！



ジョナサン メニュー開発担当
御園 博



セントラルキッチンで製麺され
冷蔵状態のまま店舗へ



ソースとの絡みもよく、料理の温度も維持しやすいため、
あつあつのお料理を楽しんでいただけるのがタリアテッレの特徴



【ジョナサン「イタリアンフェア」概要】

■対象期間

2015年2月13日(金)～4月15日(水)
※販売時間はモーニング時間帯(～10:30am)を除く。

■フェア対象メニュー ※一部地域により販売有無、価格が異なります。

① 水牛モッツアレラのマルゲリータ 799円(税抜)

イタリア産水牛モッツアレラチーズを使用。モッツアレラ、トマトソース、バジルのシンプルな味わい。ナポリピッツアの定番メニューです。

② クアトロ フォルマッジオ はちみつ添え(4種チーズのピッツァ) 899円(税抜)

ゴーダにモッツアレラ、ゴルゴンゾーラにパルメザン。4つのチーズが織りなす、濃厚なコクと香りがたまらないピッツァ。はちみつをかけるとまろやかになります。

③ 渡り蟹のトマトソースタリアテッレ 999円(税抜)

ほんのり甘い渡り蟹のほぐし身をふんだんに使いトマトとバジルガーリックソースの風味広がるパスタです。

④ 彩り野菜と生パスタのラザニア仕立て 999円(税抜)

野菜たっぷり、生パスタごと焼き上げた熱々のひと皿。チーズとミートソースの香りが食欲をそそります。

⑤ 黒毛和牛 トマトすき焼き仕立てのタリアテッレ 1,099円(税抜)

国産黒毛和牛を使った、ちょっと贅沢な和風パスタ。やわらかい牛肉の旨みとトマトの酸味が絶妙です。

⑥ リブステーキのイタリアンマトソース<単品> 1,349円(税抜)

⑦ 地鶏“阿波尾鶏”のイタリアングリル～トリュフソルト添え～ 1,099円(税抜)

⑧ タスマニアビーフハンバーグ ゴルゴンゾーラの薫るクリームソース 999円(税抜)



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧

■ホームページ

URL: <http://www.skylark.co.jp/jonathan/>

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 2,957 店
海外を含む 2,998 店 (2015年1月31日現在)

【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数 : 299 店舗(2015年1月31日現在)
URL : <http://www.skylark.co.jp/jonathan/>

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。