報道関係各位

2015 年 9 月 17 日

株式会社すかいらーく

【スイーツニュース】ガストのティータイムに期間限定サービス
人気絶頂のふんわりパンケーキがドリンクセットで 498 円！
期間中何度でも利用できるお得なクーポン配信中

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)が展開する店舗数約 1390 店、唯一全都道府県に店舗を構える国内最大のファミリーレストラン「ガスト」では、大人気のパンケーキが、クーポンを利用すると 498 円で楽しめるティータイム限定サービスを 9 月 17 日(木)～10 月 8 日(木)で開催いたします。

9 月 17 日(木)～10 月 8 日(木)　**300 円OFF！**

・ティラミスバナナパンケーキ　599 円
・ドリンクバー　199 円※1

798 円 → **498 円**

ガストのパンケーキは、2015 年 1 月の全国販売以降、お試しになったお客様の口コミと高いリピート率でガストのスイーツの中でもトップクラスの売上を誇る大人気メニューです。パンケーキ生地の質や食感をとことん追求し、生地を重ねてボリューム感を出さなくても、「表面はカリっと、中はふんわり、しっとり」の 1 枚で存在感のある生地を味わうことができるのが特徴です。

今回、より多くのお客様にご試食いただくために、ティータイム（14 時～18 時）限定のクーポンをご用意いたしました。クーポンは公式アプリ『ガストアプリ』、およびモバイルクーポンサイト『オトクーポン』等で配信いたします。
http://otpn.jp/2eZYBm/ （モバイル端末専用）

また、メールや LINE のメッセージ付でクーポンをご友人に転送することができる他、『ガストアプリ』ではアプリからキャンペーン情報をツイートすることでフォロワーの方々にクーポンをお送りすることも可能です。

ぜひ、お誘いあわせの上、ガストのティータイムをお楽しみいただければと思います。

*価格はいずれも税抜価格です。　※1 一部店舗によりドリンクバーの価格が異なる場合があります。

【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式会社内） 担当 小松 ／ 蜷川
TEL： 03-3263-5637 / FAX： 03-3263-5623 / E-MAIL： skylark@prk.co.jp

資料①:キャンペーン概要

【キャンペーン概要】

■ **クーポン取得方法**

①公式モバイルアプリ『ガストアプリ』をダウンロード

http://gt.skylark-app.com/3gA81H/

②キャンペーンサイトにアクセス

http://otpn.jp/2eZYBm/ （モバイル端末専用）

③モバイルクーポンサイト『オトクーポン』

※15 日までに会員登録されたお客様へ配信されます。16 日に会員登録されたお客様には配信されません。

■ **キャンペーン期間**　　2015 年 9 月 17 日(木)～10 月 8 日(木)

■ **利用可能時間**　　14:00～18:00

■ **対象メニュー**　　ティラミスバナナパンケーキ（599 円）＋ドリンクバー（199 円）　798 円

※価格はいずれも税抜価格です。

※ご注文時にクーポン画面をご提示ください。

※キャンペーン期間中、何度でもクーポンを利用することができます。(1会計につき1回限り有効)

※一部店舗によりドリンクバーの価格が異なる場合があります。

【メニュー概要】

＜クーポン対象商品＞

「ティラミスバナナパンケーキ」 599 円（税抜）

1 枚ずつ丁寧に焼き上げたパンケーキに、

マスカルポーネクリームとバナナを乗せました。

ほろ苦いコーヒーシロップをかけてティラミス風のパンケーキです。

＜秋の新商品（9/3 より発売）＞ ※クーポン対象外

「渋皮栗とマスカルポーネのパンケーキ」 599 円（税抜）

焼きたてのパンケーキに、渋皮栗とマロンクリームと

マスカルポーネクリームをたっぷりのせた秋の新メニューです

【販売店舗】

ガスト

※各店舗の詳細はホームページよりご確認ください。

（URL： http://www.skylark.co.jp/gusto/）

資料②：ガスト「パンケーキ」開発 STORY

株式会社すかいらーく
メニュー開発担当
樋上 悦也

●樋上シェフのこだわり①

「存在感のあるガストならではのパンケーキを追求」

開発段階でココット容器を使用して焼き上げたらおいしいパンケーキが出来上がり、商品化に向けて検討いたしました。
しかし、ココットに入ったパンケーキは、誰もがイメージするパンケーキとは結びつかないのではないかと考え、一から作り直す決断をしました。
全国の老若男女がご利用されるガストだからこそ、誰もがイメージできる分かりやすさ、どの世代にもご支持いただけるメニューを開発することが我々の使命です。

●樋上シェフのこだわり②

「生地づくりのハードルは味だけにあらず」

パンケーキの命ともいえる生地づくりは、専門店では環境や気候のわずかな変化に応じて、パティシエの経験値によって品質を保つものですが、ガストではセントラルキッチンで粉から生産しています。しっかりとした生産体制や、オペレーションを細部にわたるまでコントロールすることにより、どの店舗でも表面はカリっと、中はふんわり、しっとりした美味しいパンケーキが提供できます。1℃の温度差や少しの配合の違いでも出来上がりが劇的に変わってしまうため、温度管理や配合など購買や生産チームと繊細な調整をしながら、納得が出来るパンケーキ生地を何度も試行錯誤を重ねました。

生地が約 3 ㎝に膨らんだ状態で提供する
1 枚でも存在感のあるガストのパンケーキ。

●樋上シェフのこだわり③

「オーダーが入ってから 1 枚ずつ焼き上げる」

今回パンケーキを開発するにあたり、大前提としたのは「焼きたて」を店舗で提供することです。お客様から注文を受けた段階で 1 枚ずつ店舗で生地を焼き上げるからこそ、ガストのパンケーキの特徴である「表面はカリっと、中はふんわり、しっとり」の生地が実現できます。
この食感は約 3 ㎝に生地が膨らんだ状態が一番おいしい状態として設計していますが、ガスト全国数万人のスタッフ全員が同じ焼きあがりのパンケーキを作れるオペレーションを開発することも、開発と同様に重要な課題でした。

資料③:「パンケーキ動画」

■動画情報

注文ごとに焼き上げるから表面はカリッと、中はふんわり、しっとり仕上げるガストのパンケーキ。
WEB 限定でガストのパンケーキの魅力をたっぷり紹介するコマ撮り動画を公開中。

＜URL＞　https://youtu.be/L9dGbzaKMRc

【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 2,974 店 海外を含む 3,013 店（2015 年 8 月 31 日現在）

【すかいらーくグループ　ガスト】

店舗数	：	1389 店舗　（2015 年 8 月 31 日現在）
URL	：	http://www.skylark.co.jp/gusto/

本リリースは、ステークホルダーの皆様に当社の商品・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。