



## 2016年春、ジョナサンの食べるトラベル第2弾 かつお水揚げ量日本一、静岡県焼津産のかつおが初登場！ 昨年大人気の国産牛の赤身ステーキ、稲庭うどん、阿波尾鶏も。

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、2016年4月7日(木)<sup>\*1</sup>より、日本各地の厳選したこだわり食材を楽しむことができる「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。ジョナサンの食べるトラベル 2016 春」フェアを開催します。

<sup>\*1</sup>「国産牛の赤身ステーキ」以外のメニューは、2016年4月14日(木)より発売開始



ジョナサンでは、「素材へのこだわり」「食文化の発信」をコンセプトに掲げ、これまでも沖縄県産あぐ一豚、長崎県産真鯛など希少価値の高い、日本各地の厳選食材を積極的に紹介してまいりました。

ジョナサンの食べるトラベル第2弾では、かつおの水揚げ量日本一の静岡県焼津産の中でも、一本釣りの天然物だけにこだわったかつおが初登場します。さらに、江戸時代から受け継がれる手廻い(てない)という伝統技術により1本1本手づくりでうどんを作り続ける日本三大うどんの1つ「秋田県稲庭うどん」や、「徳島県阿波尾鶏」、「国産牛赤身肉」、「青森県陸奥湾産子持ち帆立」など、いずれもなかなか味わえないような日本各地の厳選食材が一堂に会しました。

今後も、引き続き日本各地の素晴らしい食材の数々を、生活に身近なファミリーレストランチェーンが積極的に紹介することで、より多くの方に知っていただき、ひいてはそれが日本の豊かな食文化の更なる発展につながればと考えております。

## 「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。ジョナサンの食べるトラベル 2016 春」資料①

### ■キャンペーン名称

「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。ジョナサンの食べるトラベル 2016 春」

### ■対象期間

2016年4月7日(木)～6月15日(水) 予定

※販売時間はモーニング時間帯(～10:30am)を除く。

※「国産牛の赤身ステーキ」以外のメニューは、2016年4月14日(木)より発売開始

### ■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 国産牛の赤身ステーキ 1,699円(税抜) ※数量限定

脂肪分の少ない内ももや、ランプなどの赤身を薄切りにしたステーキは、しっかりと歯ごたえと、お肉本来の旨みを味わえます。



#### ② 焼津産かつおとアボカドのサラダどんぶり膳 1,199円(税抜)

鮮度の良いかつおの切り身とアボカドをサラダとともにどんぶりに仕立てました。みょうがと大葉の香りが爽やかな一品です。



#### ③ 秋田無限堂 稲庭うどん(2種のつけ汁) & 比内地鶏の親子丼 1,199円(税抜)

コシが強く、のどごしもなめらかな稲庭うどんを、だしの利いた麺つゆとコクのあるごまだれでシンプルに味わえます。比内地鶏の親子丼と組み合わせて秋田の味わいをご堪能ください。



#### ④ 秋田無限堂 稲庭うどんのしそ薫るジェノベーゼ 949円(税抜)

細くてつるつるの稲庭うどんを、しその香り豊かなソースと絡めて冷製パスタ風に。生ハムや蒸し鶏、たくさんの野菜と一緒にさっぱりとお召し上がりください。



#### ⑤ 陸奥湾産 子持ち帆立のグリル&ハンバーグ 1,099円(税抜)

ジューシーなデミグラスソースハンバーグに、甘みがギュッと濃縮された帆立のグリルのコンビ。ガーリック醤油の香りが食欲をそそります。



#### ⑥ 徳島産 阿波尾鶏のやわらか衣揚げすだち風味の甘酢ソース 1,099円(税抜)

しっかりと食感の地鶏もも肉をふわっとした特製の衣で揚げました。ジューシーな地鶏をすだちの香る甘酢ソースでさっぱりとお召し上がりください。



### ■ホームページ

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

### ■販売店舗

ジョナサン ※下記店舗では販売していません。

【東京都】船堀店/西葛西店/亀戸店/葛西駅前店/小岩フラワーロード店/東大島駅前店/新小岩店/新小岩駅前店

【千葉県】千葉さつきが丘店/佐倉ユウカリが丘店/習志野台店/佐倉高岡店/市川真間店/船橋市場店/八街店/谷津店/津田沼駅前店

※各店舗の詳細はホームページよりご確認下さい。

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

## 「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。ジョナサンの食べるトラベル 2016 春」資料②

株式会社すかいらーくは、日本の食を次世代に残し創るために消費者・企業・団体・国が一体となり、国産農林水産物の消費拡大を図る取り組み「フード・アクション・ニッポン」に参加しています。今回のフェアでは、以下のような厳選した国産食材を使用しています。



### ◆厳選食材の紹介

#### 厳選食材① 秋田県 稲庭うどん

##### ●昔ながらの1本1本手づくりが、おいしさの秘訣

- ・秋田県「無限堂」の稲庭うどんのみ使用しています。
- ・稲庭うどんは江戸時代から約350年間伝わる「手廻(ない)製法」が引き継がれ、現在も職人の手で1本1本作られています。
- ・手作業で縄を絞るようにひねりながら、細く伸ばしたうどんは、特有のコシとのどごしが特徴です。



#### 厳選食材② 静岡県焼津産 かつお

##### ●水揚げ量日本一のかつお

- ・焼津港で水揚げされるかつおの中でも、一本釣りの天然だけを使用しています。
- ・かつおの上質な赤身は、アボカドとの相性も抜群です。



#### 厳選食材③ 徳島県 阿波尾鶏

##### ●徳島県を代表する地鶏

- ・平地で80日以上かけて丹念に育てられた地鶏は脂肪分が少なくヘルシー。
- ・自然の中でたくましく育つから、旨味の詰まった弾力のある肉質が特徴。



#### 厳選食材④ 国産牛

##### ●全国から選りすぐった赤身肉牛を提供

- ・今まで供給量の追いつかず、当社規模では供給が難しかった国産牛を複数産地から集めることで実現しました。



##### <提供国産牛>

- ①北海道・十勝ハーブ牛 ②北海道・星空の黒牛 ③青森県・みちのく育ち ④愛知県・愛知みかわビーフ  
⑤埼玉県・彩さい牛 ⑥宮城県・霧峰牛 など

#### 厳選食材⑤ 青森県陸奥湾産帆立

##### ●陸奥湾が生む肉厚な帆立

- ・八甲田山の深いブナ林から栄養豊かなミネラルが流れ込み、帆立の餌となるプランクトンが豊富な地形なので、帆立が肉厚で美味しい。
- ・肉厚でまろやかな甘みが特徴です。
- ・おいしい卵付でご提供します。



「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん。ジョナサンの食べるトラベル 2016 春」資料③

■春をイメージした抹茶スイーツも同時に登場 「お抹茶づくし」



- |                 |       |          |
|-----------------|-------|----------|
| ①抹茶とわらびもちのパフェ   | 599 円 |          |
| ②抹茶プリンのサンデー     | 499 円 |          |
| ③抹茶モンブラン        | 449 円 |          |
| ④抹茶わらびもちソフト     | 469 円 |          |
| ⑤抹茶とあずきのアッフォガード | 399 円 |          |
| ⑥抹茶アイス          | 249 円 | ※すべて税抜価格 |

【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 2,990 店 海外を含む 3,031 店(2016 年 3 月 31 日現在)

【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数 : 店舗数 : 304 店舗(2016 年 3 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にご自身の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。