

2023年5月23日

報道関係各位

株式会社バーチャルレストラン
株式会社USEN Media

約110種のデリバリーブランドを展開するバーチャルレストラン、 人気シェフとのコラボメニューをリリース

～人気シェフの味が自宅で堪能できる！フレンチの鉄人、坂井シェフの極みバーグ&バーガー
イタリアンの名店【リストランテ・アルポルト】、片岡シェフの Pasta&リゾット～

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS（本社：東京都品川区、代表取締役社長CEO：宇野 康秀）のグループ会社である株式会社バーチャルレストラン（本社：東京都品川区、代表取締役社長：牧本 天増、以下、バーチャルレストラン）と株式会社USEN Media（本社：東京都品川区、代表取締役社長：成内 英介）は、新たにデリバリーブランドシリーズ「ヒトサラCHEF'S KITCHEN」をリリースしました。

「ヒトサラCHEF'S KITCHEN」はグルメメディア『ヒトサラ』による、有名シェフとのリレーションを生かしたブランドシリーズです。今回は第一弾として、フレンチの鉄人【ラ・ロシェル】坂井シェフと、東京イタリアンの根幹を担ってきた名店【リストランテ・アルポルト】片岡シェフが手掛ける2ブランド、6シリーズをバーチャルレストランの加盟店を通じてデリバリー販売します。



アルポルト 片岡シェフ・フレンチの鉄人 坂井シェフ監修
デリバリーブランド誕生

ヒトサラ CHEF'S KITCHEN

from  VIRTUAL RESTAURANT

バーチャルレストラン デリバリーブランド一覧：<https://www.virtual-restaurant.co.jp/brands>

■ フレンチの鉄人 坂井シェフ監修 極みバーグ&バーガー 2シリーズ (全26商品)

フレンチの鉄人【ラ・ロシェル】坂井シェフ監修。2種のハンバーグとハンバーガーのブランドです。

【シリーズ】絶品シェフシリーズ／プレミアムシリーズ

絶品シェフシリーズ：焼き目をつけ、肉の旨みを閉じ込めたハンバーグをこだわりのデミグラスソースと合わせました。柔らかなハンバーグに濃厚なデミグラスソースが絶妙に絡み合う、まさに鉄人の一品です。本格フレンチの技が詰まった絶品ハンバーグ・ハンバーガーをご家庭でお楽しみください。

プレミアムシリーズ：原料や調味料（特級醤油、純正コショウなど）、製造方法など細部までこだわり抜いた、ワンランク上のハンバーグです。肉の本来の旨みや玉ねぎの甘さによる、ハンバーグの味を追求しました。特選オニオン&ペッパーソースはハンバーグの旨みを引き立てます。

【価格】1,680円～2,080円（税込※送料別）

【詳細】https://www.virtual-restaurant.co.jp/kiwami_burger



（写真左から：デミグラスソースハンバーグ、デミグラスアボカドハンバーガー、
特選オニオンペッパー生ハンバーグ、特選オニオンペッパーチーズアボカド生ハンバーガー）

■ イタリアンの名店 アルポルト～パスタ&リゾット～ 4シリーズ (全8商品)

イタリアンの名店【リストランテ・アルポルト】片岡シェフ監修。パスタソースを使った生パスタとリゾットのブランドです。

【シリーズ】トリュフ香るシリーズ／蟹のトマトクリームシリーズ／あさりのボンゴレシリーズ／カルボナーラシリーズ

トリュフ香るシリーズ：希少な黒トリュフを惜しみなく使用し、芳醇な黒トリュフの香りと、チーズが香るクリーミーなソースがパスタやリゾットと絡み合い、贅沢な味わいを演出します。

蟹のトマトクリームシリーズ：存分に味わっていただけるよう蟹の量にもこだわりました。ソースのベースには風味と食感を楽しめるようダイトマトとトマトペーストを使用し、玉ねぎペースト、にんじんピューレ、ピーマンと種類豊富な野菜の甘みと生クリームのコクが溶け込んだパスタソースは、何層にも重なったような芳醇な薫りと奥深い味わいに仕上がりました。

あさりのボンゴレシリーズ：噛みしめるたびに、あさりの香りと旨みが広がる、魚介パスタソースの定番、ボンゴレビアンコ。たまねぎを使用することでやさしい甘みと奥深さを追加したほか、香り付けに生のにんにくを使用しやわらかな香りに仕上げました。

カルボナーラシリーズ：パスタにたっぷり絡めて堪能してほしい！というわがまを追求した濃厚なカルボナーラソース。生クリームではなくチーズを使用した濃厚なソースとベーコンの香ばしさが絶妙にマッチし、さらに粗挽きの黒胡椒がアクセントとなって全体の味を引き締めます。

【価格】1,580円～1,850円（税込※送料別）

【詳細】<https://www.virtual-restaurant.co.jp/alporto>



（写真左から：トリュフ香るリゾット、蟹のトマトクリーム生パスタ、あさりのボンゴレビアンコ生パスタ、濃厚カルボナーラリゾット）

■監修シェフについて

坂井宏行シェフ

1994年からフジテレビ「料理の鉄人」に出演。1999年、フジテレビ「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人となりました。日本の懐石料理を取り入れた盛り付けと、美しい色づかいの料理が特徴で、“ムッシュ”の愛称でも知られています。

【ラ・ロシェル】 (<https://hitosara.com/0006050164/>)

坂井シェフがオーナーを務めるフランス料理店。シェフ自ら朝獲りした東京野菜をふんだんに使った料理の数々がコースで味わえます。南青山にオープンして20年以上の伝統と、今もなお進化を続ける緻密に計算された上質な料理は、訪れた人の心を感動と喜びで満たしています。

記念日や接待などの特別な日はもちろん、美味しいものを心から堪能したい時に訪れたいお店です。



片岡宏之シェフ

【レストラン・アルポルト】のオーナーシェフ、イタリア料理界の巨匠である片岡護シェフの長男として生まれ、父の仕事に憧れて料理の世界に飛び込み、イタリアのトスカーナ、ピエモンテなどのレストランで修業を積んだ後に、現在は【レストラン・アルポルト】で活躍されています。同店の代名詞ともいえるパスタを日々進化させながら、メディア出演や各地での料理教室など、活躍の場を広げています。

【レストラン・アルポルト】 (<https://hitosara.com/0006016146/>)

イタリア料理界の巨匠として名高い片岡護シェフが開店した、東京のイタリア料理の根幹を担ってきたとも言えるイタリア料理店。片岡シェフは「アルポルトの料理はパスタに始まりパスタに終わると思っている」と語るほどで、様々なイタリア料理をつくる一方、現在もパスタを追求し続けています。



■ バーチャルレストランとは

飲食店が通常のイートイン営業と並行して、デリバリープラットフォーム上で別業態の店舗を構える仕組みで、営業許可があれば開業可能です。既存の設備や人材を活用するため、新たにコストを割く必要がなく、効率よく実店舗 + αの利益を得ることができます。

最大の特徴は「マルチブランド使い放題」。全110ブランド以上が使い放題、入れ替えも自由で、エリアや客層、売れ行きを見て常に最適なブランドで営業が可能です。

ビジネスモデル：



■ 料理人の顔が見えるグルメメディア『ヒトサラ』とは

<https://hitosara.com>

『ヒトサラ』は、15,000人を超える料理人情報を掲載する「料理人掲載数No.1グルメメディア」(※)です。首都圏や観光主要都市を中心に全国各地の人気店・評判店やそのシェフたちの想いを紹介しており、デートや会食など大切なシーンでお店探しにご利用いただいています。また食のプロである料理人が行きつけを教える「シェフがオススメするお店」、編集のプロによるオリジナル編集記事など、食に関心の高いユーザーに向けたコンテンツで、新たなお店のを見つけ方・外食の楽しみ方を提案しています。

※2018年3月 株式会社東京商工リサーチ調べ

【新規出店希望のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社バーチャルレストラン

E-MAIL : contact@virtual-restaurant.co.jp

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS 広報部 飯岡、黒岩

TEL : 03-6823-2010 E-MAIL : unhdpr@usen-next.jp