

2013年6月17日

報道関係者各位

シダックス株式会社

**業界初の試み！日本を代表する3大料理人監修による
個室で楽しめる最高級ディナーコースを提供開始！
～道場六三郎(和食)、落合務(イタリア料理)、陳建一(四川料理)～**

全国301カ所で、地域のコミュニティー・センターとして小さなお子様からご高齢の方までご利用いただけるレストランカラオケ・シダックスを展開するシダックス・コミュニティー株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)は、2013年6月24日(月)から75店舗、7月8日(月)から135店舗の全国210店舗で、カラオケ業界初の試みとして、日本を代表する3大料理人(和食の道場六三郎氏、イタリア料理の落合務氏、四川料理の陳建一氏)監修による本格的な「三大巨匠・ディナーコース」の提供を開始いたします。

シダックスグループは、2012年11月から、和食の道場六三郎氏、イタリア料理の落合務氏、四川料理の陳建一氏という日本の料理界を代表する3方と「シダックス料理人企画」を開始。これまで、主にグループで受託運営する社員食堂などの店舗・施設で、各料理人による監修メニューの提供や調理実演イベントを行って参りました。今回はレストランカラオケにステージを移し、シダックスでしか提供できない、最高級のフルコースメニューによるディナーコースを提供いたします。

なお、有名料理人の監修によるコース料理、さらに、お客様1人ひとりが個別にお好みのコースを選択できるのは、カラオケ業界としては初の試みとなります

さらに、3方直筆によるお品書き、テーブル上のホワイトクロス、提供スタッフはソムリエエプロンを着用するなど、サービス面でも従来のカラオケ店ではなし得なかったプレミアムな演出を行い、個室という空間を生かし、お客様に贅沢なひと時を提供いたします。

シダックスは“はぐくむ、大切なことのすべて”という基本理念に基づき、「安心・安全」で、美味しく楽しい「食」と、真心のこもった上質なサービスを提供することを通じて、お客様の健康創造に寄与し、健全な社会の実現を目指します。



本件に関するお問い合わせは、下記にお願い申し上げます

シダックス株式会社 広報室 山下／永井

TEL:03-5784-8890 FAX:03-5784-8892

URL: <http://www.shidax.co.jp> E-mail: info_pr@shidax.co.jp

レストランカラオケ・シダックス「三大巨匠・ディナーコース」概要

<実施期間・実施店舗>

- ① 2013年6月24日(月)～9月30日(月)予定／75店舗
- ② 2013年7月8日(月)～9月30日(月)予定／135店舗

全国210のレストランカラオケ店舗(秋田県、沖縄県の店舗除く)にて、**夜17時～22時まで入室のお客様**を対象に提供

<実施内容>

和の巨匠・道場六三郎氏、イタリア料理の巨匠・落合務氏、中華の巨匠・陳建一氏監修による、本格ディナーコース(前菜、肉料理、魚料理、デザートなどのフルコースメニュー)を提供

<提供価格>

(郊外店)お1人様3,990円／(繁華街店)お1人様4,390円

※ 2～8名様対応(お1名様ごとに個別にコース選択も可)／ルーム料金2時間無料付き／要予約(ご利用日の3日前まで)



道場六三郎 監修「和食コース」

<各ディナーコース名称・特徴>

■ 道場六三郎 監修「和食コース」

- ・ 一品一品に、職人の技と心がこもった、本格的な和会席
- ・ メインの魚料理には「盛り合わせ／海老おかき揚・和おむれつ」、肉料理には「豚ロース・蓮根・長芋の黒酢餡掛け」を用意
- ・ また、食事として「和風カレーうどん なめこ・玉葱・青葱」を用意

■ 落合務 監修「イタリアンコース」

- ・ 老若男女を問わず楽しめる、定番のイタリアンフルコース
- ・ パスタに「アラビアータ」を用意
- ・ メインの魚料理には「海老とアボカドのタルタル」、肉料理には「六穀豚ロースのタリアータ」を用意



落合務 監修「イタリアンコース」

■ 陳建一 監修「中華コース」

- ・ 山椒や唐辛子がピリリと効いた、本場・四川の味を再現
- ・ メインの魚料理には「海老のチリソース」、肉料理には「ナチュラルポークの爽やかソース」を用意
- ・ また、食事として「陳麻婆豆腐御膳」を用意



陳建一 監修「中華コース」

3大料理人 プロフィール

◆道場六三郎(みちば ろくさぶろう)

1931年石川県生まれ。19歳で料理人を志し、銀座「くろかべ」で修行を開始。その後、全国の料亭で修行を重ねる。

1971年、独立して和食料理店「銀座ろくさん亭」を開店。1993年からスタートしたテレビ番組「料理の鉄人」(フジテレビ)では、初代「和の鉄人」として活躍、すべてのタイトルを手にした。

2000年銀座にプリフィックスを取り入れた新しいスタイルの和食「懐食みちば」を開店。2005年「現代の名工」(厚生労働省)、2007年「旭日小授章」(勲四等)を受ける。



◆落合務(おちあい つとむ)

1947年東京都生まれ。19歳でフランス料理を志し、「ホテルニューオータニ」に入社。1978年～81年の3年間、イタリア各地の店舗で修業を積む。

1982年、赤坂のイタリア料理店「グラナータ」総料理長に就任。1997年、銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフとなる。店は「予約の取りにくいレストラン」と呼ばれるほど人気を博す。その後、計6店舗を運営。

2005年、イタリア大統領より「イタリア連帯の星」勲章、カヴァリエーレ賞を授与。2009年「日本イタリア料理協会」会長に就任。



◆陳建一(ちん けんいち)

1956年東京都生まれ。日本に初めて四川料理を広めた、故・陳建民の長男。父の経営する赤坂四川飯店で料理修行を開始。

1990年、赤坂四川飯店社長に就任。テレビ番組「料理の鉄人」(フジテレビ)では“中華の鉄人”として出場。現在は、グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に努める。

2008年、厚生労働省から「現代の名工」として表彰される。

2011年「社団法人日本中国料理協会」会長に就任。

