

銀座で32年 老舗のフレンチレストランが放つ、国産黒毛和牛ビーフカレー 9月1日より全国展開開始！

東京駅・丸の内・銀座界隈にレストランを運営する「ドンピエールグループ」が、9月1日より公式オンラインショップにて国産黒毛和牛ビーフカレーを販売開始します。1袋500g（2名分〜）3,240円 冷凍便で届き、鍋で温めてすぐに食べられます。

著名人が愛してやまない、洗練されたフレンチソースのようなコクと旨味。最高級A5ランクの国産黒毛和牛を贅沢に使った衝撃のビーフカレーは、銀座の老舗レストラン「ドンピエール」の隠れた人気メニュー。ゴロゴロ大きい肉は柔らかく、スプーンがすっと通るほど。より肉質が柔らかくきめ細かい口どけの、雌牛のみを厳選しています。一般的に欧風カレーはルーから作りますが、「ドンピエール」のカレーはブイオンを引くところから始めます。質のいい材料から丁寧に引いたブイオンがカレーのベースとなります。そこに具材を入れて作るのですが、肉を取り出して煮汁を漉したり具をミキサーにかけたり等様々な工程を経て完成します。フレンチのソースを作る要領で、時間をかけて丁寧に作られたカレーであるが故に生産数に限りがあった為、お土産用のカレーは2週間待ち状態だったところをこの度、レストランの厨房ではなくセントラルキッチンにて製造することで作業効率の問題を解決しました。品質はそのままに、従来の5倍の生産が可能となりました。注文を受けてから4営業日以内に発送できるようになります。

これまでは、銀座のレストランまで足を運んだお客様しか味わえなかったこのビーフカレーを、味はそのままに通販にて全国のご家庭へお届けできるようになります。ギフト市場への参入も視野に、今後は展開していく予定です。



ドンピエールグループ

<http://dompierre.jp/>

「レストラン ドンピエールの公式通販サイト」

<http://www.dompierre.gift/>

- 商品名：国産黒毛和牛ビーフカレー
- 商品単価：3240円（税込）
1パック500g（たっぷり2人前目安）
12,000円以上お買い上げで送料無料
- 製造者 株式会社AMT
「レストランドンピエール 銀座本店」
東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビルヂング 2F
03-3567-3641

おいしさをそのままに、冷凍でお届け。

丁寧にブイオンを引き、様々な工程を経てじっくりと時間をかけて作り上げられたカレーは、滑らかに洗練されたソースのよう。

上品な辛さと芯の通った味わい。

スプーンから伝わるのは

これまでのカレー概念を覆されるような衝撃。
門外不出のビーフカレーが、今、旅立ちます。



《販売・製造》

ドンピエールグループ

株式会社AMT

株式会社ピーアンドピー

東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビルヂング

03-3567-3641

《お問い合わせ先》

ドンピエールグループ広報部

常盤 祐美子（ときわ ゆみこ）

東京都中央区銀座1-13-6 ヤマトビル3階

広報部直通Tel:050-3577-0714

pr@dompierre.jp

総料理長 荒木 正輝