

2020年10月23日
株式会社東急ストア



東急ストア×東急ホテルズ コラボレーション企画の実施について

株式会社東急ストア(本社:東京都目黒区)は、株式会社東急ホテルズ(本社:東京都渋谷区)と、“シェフ直伝の味”と称したコラボレーション企画を実施いたします。

家で過ごす時間が増えた今、“おうち時間”をさらに楽しく、豊かにするため、常に美味を追求しているホテルのシェフたちに、オリジナルメニューを考案していただきました。「美味しく作るポイント」や、「シェフのコツ」を動画でご紹介いたしますので、本格的な味をご家庭でお楽しみいただけます。

この週末は、ホテルのシェフ直伝メニューで贅沢気分を味わってみませんか。

1. 企画概要

ご自宅で調理する機会が増えた今、売場・折込チラシで“簡単”“短時間”をコンセプトに、メニュー提案を行ってまいりました。

今回は、東急グループ企業である東急ホテルズのご協力のもと、“ひと手間加える”ことで、簡単にプロの味が楽しめる、シェフ直伝のレシピを紹介いたします。いつもの食卓をもっと豊かに過ごしていただきたいという思いからのご提案です。

2. 展開日

2020年10月29日(木)～11月1日(日)

※レシピは、レシピカードまたは動画にてご確認ください。

3. 取り扱い店舗

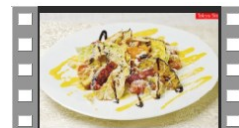
東急ストア69店舗(学芸大学店、高津店、綱島駅前店、横浜地下街店、フードステーション、プレッセを除く)



レシピカード



折込チラシ
「美味しく作るポイント」を掲載



動画
折込チラシ・店頭リーフレットに
記載のQRコードからご覧ください

4. メニュー紹介

丸ごとレタスの ハロウィンサラダ



かぼちゃのソースをたっぷり使った
シャキシャキ食感のサラダです。
ぜひご家庭で！

ザ・キャピトルホテル 東急

田中 康英 シェフ



※レシピカードは青果売場にてご用意しております。

アトランティックサーモンの 木の実焼き 赤ワインソース



※レシピカードは水産売場にてご用意しております。

ワンタンの皮を使って
ハロウィンらしさを演出♪
歯ごたえが楽しい逸品です。

横浜ベイホテル東急

原田 裕一 シェフ



黒毛和牛の低温調理と カボチャのオイスター炒め



旨み豊かな黒毛和牛が
コクのあるソースと絡み合っ
て上品で深い味わいに！

横浜東急REIホテル

鈴木 孝英 料理長



※レシピカードは精肉売場にてご用意しております。

本企画は11月13日(金)～15日(日)、11月21日(土)～23日(月)にも実施予定です。
(コラボするシェフは変更となります。)

以上