

お弁当・お惣菜大賞2024で最優秀賞を獲得した「贅否両論」 3月8日より「シェフコレ」でオードブルの提供を開始！

国内最大級のパーティー料理予約サイト「シェフコレ」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川聡）は、2024年3月8日（金）より、「贅否両論」のオードブルの販売を開始します。笠原将弘氏が手掛ける遊び心満載のお弁当はお弁当・お惣菜大賞2024において最優秀賞を獲得しました。お弁当でも発揮された繊細な仕立てを存分に活かしたオードブルはお店のフルコースさながらです。オフィスの懇親会やホームパーティー、大切な方のおもてなしなど様々なシーンで「贅否両論」の味をお楽しみください。



■贅否両論のオードブル

「日本料理をもっと身近に」をコンセプトに、メディアでも話題の笠原将弘氏がおまかせコースのみを提供する恵比寿の人気和食店「贅否両論」。「美味しいものをちょっとずつ」「目でも舌でも楽しみたい」そんな思いを込めた料理の数々は、どこか親しみやすく懐かしい、でも贅沢な味わいを感じる、笠原氏の腕・舌・遊び心を存分に感じられるものばかりです。そんな笠原氏が表現する食の楽しみを、お店のカラーである赤と黒を合わせた容器や小鉢に盛りつけ、オードブルに仕立てお手元までお届けします。テー



ブルに並べればそこはもう「贅否両論」の世界。和の心を感じるパーティースタイルをお楽しみください。

■メニューのご紹介



【贅否両論】おもてなしプラン 4,000円（税込）/1名

前菜にはパーティーやお酒の場にぴったりの料理の数々をご用意。汁物の冷製茶碗蒸しは清涼感や豊かな風味を堪能いただけます。メインには「贅否両論」の腕・舌・遊び心のエッセンスを加え、お肉とお魚の両方をご用意しました。コースの締めくくりには甘味の羊羹を。「贅否両論」の料理を少しずつお楽しみいただけるプランです。

※9名分〜ご注文いただけます

<https://www.chef-colle.com/sanpi-ryoron/sanpi-omotenashi/>



【贅否両論】笠原流パーティープラン 6,000円（税込）/1名

4種の手毬寿司をはじめ「贅否両論」の名物料理を中心に、唯一無二の料理の数々をお届けします。メインのA5ランクのサーロイン西京焼きのソースは牛蒡を使用した醤油味。豚タンやわらか煮・豚のみそ柚庵焼きは、西京焼きに柚子の香りをあしらった贅沢に仕上げました。「贅否両論」がおくる和の肉料理をお楽しみください。

※9名分〜ご注文いただけます

<https://www.chef-colle.com/sanpi-ryoron/sanpi-party/>

■シェフコレとは

「シェフコレ」 (<https://www.chef-colle.com/>) は国内最大級のパーティー料理予約サイトです。懇親会、入社式、忘年会など企業のパーティーシーンはもちろん、ご自宅でのホームパーティーやレセプション、結婚式の二次会など様々な用途・規模のパーティーでご利用いただける料理を掲載しています。約90店舗600プランから、ご予算や利用シーンに最適なお好みのケータリング・オードブルをお選びください。イベントやパーティーを華やかに彩るお料理を、皆さまのもとへお届けいたします。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者：代表取締役 石川 聡

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」 (<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」 (<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」 (<https://hitohaco.com/>)

資本金：7,924万5,750円

設立年月日：2010年8月26日