

報道関係者各位

おうちごはんニーズの高まりを背景に お得な“鉄人中華”通販が計画比 12%増で伸長 販促キャンペーンで更なる受注拡大を目指す(8月27日より)

通信販売を行う株式会社ベルーナ（本社：埼玉県上尾市、代表：安野清）では、グルメ専門通販「ベルーナグルメ友の会」にて発売中の、中華料理界の鉄人、陳建一氏と孤田欣也氏がプロデュースした四川料理通販への注文が当初予測 12%増のペースで伸びており、本格的な味わいが手軽な価格で楽しめるというお得感が好調の要因となっています。このことから、より価格感応度が高いネット利用者向けの販促キャンペーンを強化し、一層の受注増加を図ります。その第一弾として、新規メルマガ会員登録（無料）者の中から抽選で 10 組 20 名を、陳建一氏の「赤坂 四川飯店」にご招待し、当選者の目前で氏自ら料理する麻婆豆腐を含むオリジナルランチをお召し上がりいただきます。



<陳建一氏（右）と代表料理の麻婆豆腐（上）>



6月25日より販売した、麻婆豆腐やエビチリなどを含む鉄人中華通販 8 商品は、当初発売 1 ヶ月で 3,000 件の販売を予測していたところ 3,373 件^(※)の注文があり、“おうちごはん”ニーズの高まりを背景に順調に伸びています。不景気から徐々に脱してきた感がある中でも、消費者の低価格志向と内食志向は依然として根強く、特にネットでの新規顧客の獲得にはこれらキーワードを捉えた商品が最適であると当社では考えています。そこで、味覚の秋のシーズンにあわせ、8月27日より、グルメ専門通販「ベルーナグルメ友の会」およびワイン専門通販「My Wine CLUB（マイワインクラブ）」の Web サイトにおいて新規メルマガ会員登録者に向けた販促キャンペーンを行い、更なる受注の増加を目指します。

※2010年7月27日時点、チラシ・インターネット・モバイルでの受注件数の合計

■本件に関するお問合せ先■ 株式会社ベルーナ 経営企画室（広報担当：千葉・川崎）

TEL:048-771-7753 FAX:048-775-6063 MAIL: pr-belluna@belluna.co.jp

〒362-8688 埼玉県上尾市宮本町 4-2

※8月12日～22日までの期間、お客様問合せ窓口を除き、夏季休暇をいただいております。ご了承いただきたく、お願いいたします。

【キャンペーン概要】

- キャンペーン名： 本物のこだわりを愉しもう♪
鉄人 陳建一氏実演！「赤坂 四川飯店」スペシャルランチへご招待
- 期間： 8月27日～10月29日午後3時まで
- 内容：
上記期間にグルメ専門通販「ベルーナグルメ友の会」およびワイン専門通販「My Wine CLUB」のWebサイトにて新規会員登録（無料）をした方の中から抽選で計36名様に、以下の商品等をプレゼントいたします。
 - ① 10組20名 … 「赤坂 四川飯店」でのランチご招待
(オリジナルランチメニュー、陳建一氏自ら料理した麻婆豆腐付き)
 - ② 5名 … 『中村家の三陸海宝漬 (520g)』
 - ③ 5名 … PBワイン「コンドール・アンディーノ」シリーズより、『コンドール・アンディーノ上級レセルバ品種飲み比べ3種6本セット (各750mL)』
 - ④ 3名 … 『新潟県産ミネラル栽培コシヒカリ (10kg)』
 - ⑤ 3名 … 米カリフォルニア産の赤ワイン『チェリー・ブロック'01 (750mL)』1本
- 対象Webサイト：
グルメ通販専門サイト「ベルーナグルメショッピング」(<http://belluna-gourmet.com>)
ワイン通販専門サイト「My Wine CLUB」(<http://mywineclub.com>)
- お客様からのお問合せ先： 0120-307-963 および 0120-559-950

【ベルーナグルメ友の会の概要】

- 事業開始 : 1992年
- カタログ発行 : カタログ『いきいき家族』 … 年2回 (春・秋)
カタログ『京の味だより』 … 年3回 (春・夏・秋)
カタログ『うまい酒が飲みたい』 … 年4回 (春・夏・秋・冬)
- Webサイト : <http://belluna-gourmet.com>
- 特長 : ・全国選りすぐりの美味しいグルメが自宅で楽しめる、便利なグルメ専門通販
・主食、副菜、デザートから贈答品、お庭を飾るお花まで、
毎日の生活に彩りを添える充実の商品ラインアップ
・単品販売のほかに、1回のご注文で毎月商品が届くコースもあり

【会社概要】

- 会社名 : 株式会社ベルーナ
- 代表 : 代表取締役社長 安野 清
- 本社 : 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- ホームページ : <http://www.belluna.co.jp>
- 設立 : 1968年9月
- 資本金 : 10,607百万円
- 事業内容 : 総合通販事業、専門通販事業、ソリューション事業、ファイナンス事業、プロパティ事業、その他の事業

参考資料

【中華料理界の鉄人、陳建一氏と菰田欣也氏】

四川料理は、北京、広東、上海とならび中国四大料理と称されており、肥沃な土地で育てられた豊富な食材を使い、唐辛子の辛さや山椒のしびれるような刺激、酸味や香味など、様々な調味料や香辛料で深みのある味わいに仕上げるのが特徴です。

今回の8商品を監修した陳建一氏と菰田欣也氏は師弟関係にあり、それぞれ中華料理界の鉄人としてテレビ番組や料理学校など各方面で活躍しています。

● ちんけんいち 陳建一

1956年東京に生まれる。

初めて日本に中華料理を広めた、故陳建民氏（四川料理の神様と呼ばれていた）の長男。1993年「料理の鉄人」に中華の鉄人として、また「NHK 今日の料理」の講師として出演。現在、四川飯店グループオーナーシェフとして後進の指導にあたる他、テレビおよび雑誌、料理学校の講師など幅広く活躍中。

● こもだきんや 菰田欣也

1968年東京に生まれる。

1988年4月、赤坂四川飯店に入社。19歳のころから陳建一氏の下で修行を始め、その高度な技術と繊細な味を身に付ける。2004年11月、第5回中国料理世界大会の個人熱菜部門で、日本人初の金賞を受賞。現在、東京渋谷のセルリアンタワー東急ホテルに店を構える「スーツァンレストラン陳」の総料理長を務める他、専門学校や料理教室の講師、イベントや料理番組にも多く出演している。

【鉄人中華通販8商品】

| 商品名 | 写真 | 価格 (税込) | 内容量 | <調理方法>と特徴 |
|-------------|---|------------|--------------|---|
| 陳建一 エビチリソース |  | 500円 | 150g | <湯煎> ぷりぷりのエビを香ばしく炒め、仕上げに溶き卵を加えました。ピリ辛ながらもまろやかなおいしさです。 |
| 陳建一 麻婆豆腐 |  | 500円 | 150g | <湯煎> 強火で炒めた肉の旨みが凝縮された炸醬 <small>ザージャン</small> や、特製豆板醬 <small>ホアジャオユ</small> と香り高い花椒油等で旨み・コク・辛みをつけた本格派の麻婆豆腐です。 |
| 陳建一 貝柱入り焼売 |  | 400円 | 150g (5個) | <蒸す/レンジ> 粗挽きの豚肉、玉ねぎにホタテの干し貝柱を加え、オイスターソースで味付けをしたジューシーな焼売です。なにもつけなくてもおいしく召し上がりいただけます。 |

| 商品名 | 写真 | 価格 (税込) | 内容量 | <調理方法>と特徴 |
|----------------------|---|------------|--------------------------------|---|
| 陳建一 餃子 |  | 300 円 | 120 g (6 個) | <焼く> 国産の豚肉、キャベツを使用し、オイスターソース、ごま油などで味付けをしたジューシーな餃子です。なにもつけなくてもおいしく召し上がりいただけます。 |
| 菰田欣也 黒酢酢豚 |  | 600 円 | 150 g | <湯煎> 丁寧の下ごしらえをした豚肩ロースを使用し、煮詰めた黒酢と、そのままの黒酢を2回に分けて加えたコクと甘み、まろやかな酸味で濃厚な味わいの黒酢酢豚です。 |
| 菰田欣也 彩り八宝菜 |  | 600 円 | 150 g | <湯煎> 丁寧の下ごしらえをしたぷりぷりのイカとエビを使用し、白菜やチンゲン菜など彩り豊かな具材が入った八宝菜です。ねぎ油や鶏油を使用していますので、香りとコクがあります。 |
| 菰田欣也 エビのスパイシーマヨソース炒め |  | 600 円 | 120 g | <湯煎> ぷりぷりのエビを使用し、唐辛子やにんにくでスパイシーに仕上げました。枝豆の色合いがアクセントになっている、コクのあるうま辛のエビマヨです。 |
| 菰田欣也 ジャージャー麺 |  | 600 円 | 300 g (麺 200 g、 具 100 g) | <麺：ゆで、具：湯煎> しっかりと炒め旨みを凝縮させた豚肉に、甜麵醬 ^{テンメンジャン} ベースのラー油で仕上げた具と、のどごしが良くコシがある麺との相性がぴったりです。 |

※すべて冷凍便でのお届けとなります。

- 販売場所 : ベルーナグルメ友の会
(URL) http://belluna-gourmet.com/pg/honkaku_shisen/index.html
- 商品問合せ先 : 0120-307-963