

平成 25 年 12 月 2 日

各 位


株式会社 USEN


料理人にフォーカスした「ヒトサラ」が提案する特別な日のお店選び
「ヒトサラプレミアム」をリリース

リリース記念キャンペーンも実施中


株式会社 USEN（東京都港区、代表取締役社長：田村公正、USEN）が運営する料理人の顔が見えるグルメサイト「ヒトサラ」<URL: <http://hitosara.com>>から、「ワンランク上の厳選レストランガイド」をコンセプトに、「ヒトサラプレミアム」<URL: <http://hitosara.com/premium>>が誕生致しました。尚、本「ヒトサラ プレミアム」のリリースを記念し、有名レストランへのご招待キャンペーンも実施しています。今回は、フレンチ「キュイジーヌ [s] ミッシェル・トロワグロ」様（東京・西新宿）、日本料理「銀座おかもと」様（東京・銀座）と、いずれもミシュランの二つ星を獲得する名店に特別豪華ディナーをご用意いただきました。期間中に、「ヒトサラ プレミアム」トップページと「ヒトサラFacebookページ」のキャンペーンページに「いいね！」をするだけで応募できます。

ワンランク上の厳選レストランガイド
目的・シーンに合わせて、本当にいいお店だけを






大切な人との糧上のひとときを。
今年のクリスマス、絶対はずさないレストラン



フレンチの名店で味わうごほうびランチ。



旬味料理

エリアで探す

Premium 厳選グルメ特集

シェフのヨコガオ
Dish artists

東京


- ▶ 銀座・新橋
- ▶ 青山・表参道
- ▶ 新宿
- ▶ 恵比寿・代官山
- ▶ 渋谷
- ▶ 赤坂
- ▶ 六本木
- ▶ 神楽坂・四谷
- ▶ 浅草
- ▶ 東京駅・日本橋

横浜


- ▶ みなとみらい・元町・中華街
- ▶ 横浜

大阪・京都・神戸


- ▶ 大坂駅・梅田
- ▶ 心斎橋
- ▶ 難波




少人数の糧上グルメ忘年会
年末は糧上グルメで締めくり。仲間と美味しい料理を囲む、こだわりのリッチ忘年会に




僅れレストランの8,000円以下 ディナーコース
一度は行きたい有名レストランや、知る人ぞ知る隠れた名店の、8,000円以下ディナーを厳選



初めての親孝行レストラン
親孝行がしたい。そんな時にはココ。思い出に残る素敵な時間が過ごせるレストラン


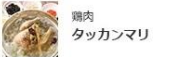
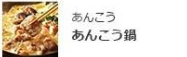


銀座・青山[表参道]の贅沢ランチ
自分へのごほうびや、贅沢をしたい時に行きたい「銀座」「青山・表参道」の厳選ランチ



基本を大切に「美味しい瞬間」にこだわるフレンチの料理人
谷利通氏 【東京・青山】

至福の逸品
旬を味わう〜Dish Stories

-  ジビエ 鹿肉のロースト
-  鶏肉 タッカンマリ
-  あんこう あんこう鍋

◆「ヒトサラ プレミアム」オープン

<http://hitosara.com/premium>

これまでも「ヒトサラ」では、話題のテーマで人気店を紹介する「ヒトサラ special」やトップクラスの料理人をフィーチャーする「シェフのヨコガオ」、旬の一皿に迫る「至福の逸品」など、“ヒト”と“サラ”を深く掘り下げる良質なコンテンツの開発に、注力してきました。

ここでは「ワンランク上の厳選レストランガイド」をコンセプトに、「少人数の極上グルメ忘年会」「初めての親孝行レストラン」「絶対にはずさない接待」「お口説き・お口説かれレストラン」など目的・シーンにあわせた、特別な日のお店選びの新しいスタンダードを提案しています。

◆キャンペーン概要

「ヒトサラ プレミアム オープン記念Facebook キャンペーン～豪華ディナープレゼント～」

- 期間 : 2013年11月27日(水)～12月24日(火) 12月25日(水) 発表
賞品 : A賞「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」特別ディナーご招待(1組2名様)
B賞「銀座おかもと」特別ディナーご招待(1組2名様)
C賞 JCBギフトカード 3,000円分(10名様)

今回、特別ディナーをご提供いただいたお店

【キュイジーヌ [s] ミッシェル・トロワグロ】

<http://hitosara.com/0006032109/>

1970年代フランス料理界に“ヌーベル・キュイジーヌ”という新潮流をもたらした【メゾン・トロワグロ】の3代目シェフ、ミッシェル・トロワグロ氏が監修するレストランです。



【銀座 おかもと】

<http://hitosara.com/0006016173/>

京都の【和久傳】、東京の【麻布幸村】で料理長をつとめた“和の匠”岡本英嗣さんが独立。開店から5か月でミシュラン二つ星を獲得した和食店です。



▼キャンペーンサイト

<http://fbapp.monipla.jp/campaign/detail/17699>

▼ヒトサラ公式Facebook

<http://www.facebook.com/hitosaracom>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】
株式会社 USEN 広報担当 清水さやか
TEL : 03-6823-7012 FAX : 03-6741-4613
E-mail : public-relations@usen.co.jp