



手づくり、つくりたて。

小僧寿し

2022年6月3日

総合フードデリバリーのデリズ

人気有名シェフ4名によるこだわり監修メニューを期間限定で提供開始！

株式会社小僧寿し（東証 STA：9973）の100%子会社である株式会社デリズ（本社：福岡県福岡市、代表取締役：良本宜之）は、人気有名シェフ4名によるこだわり監修メニューをデリズ WEB サイト、及び出前館・UBEREATS といった出前ポータルサービスにて期間限定で提供開始致しますのでご報告致します。

■シェフ監修メニューのご紹介



【日本料理 柏屋】松尾 英明シェフ

1962 年生まれ 大阪府出身

1956 滋賀県 招福楼に入社

1986 柏屋大阪千里山に戻る

1993 柏屋料理長

2013 料理マスターズ ブロンズ賞

2018 料理マスターズ シルバー賞

【監修メニューのこだわり】

白味噌をベースに、醤油・たまり醤油・味醂・お酒を合わせ、お肉に合いやすく、ご飯が進む味噌ダレに仕上げました。

2021 年食ベログ百名店、2022 年 The Tabelog Award Bronze ミシュラン三ツ星和食「日本料理 柏屋」
監修メニューはこちら

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=153>

[日本料理 柏屋について]



店舗名：日本料理 柏屋

店舗所在地：大阪府吹田市千里山西 2 丁目 5 番 18 号

ホームページ：<https://jp-kashiwaya.com/>

営業時間：12:00～13:00(最終入店)

18:00～19:30(最終入店)

定休日：日曜日・祝日不定休

日本料理の伝統を大切にしながらも
柏屋の料理は絶えず新たな創意が重ねられています。
古の日本人が自然に寄り添い
そして季節の移ろいの美しさに向けた眼差しを見習って
柏屋の世界観は展開していきます。
美しい四季の移ろいを映した室礼の中
ひととき日常を離れて
季節を巡る小さな旅をお愉しみください。

ポンテベッキオ 山根シェフ監修



牛ブリスケの
トロトロラグーソースの
パスタ

【PONTE VECCHIO (ポンテベッキオ)】山根シェフ

1961年大阪府生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、神戸「ドンナロイヤ」を経て1984年に渡伊。ミラノ「グアルティエロ・マルケージ」をはじめ各地で研鑽。

1986年に帰国後、大阪本町橋に「PONTE VECCHIO」を開店。

1999年、2002年の2回ガンベロロッソ誌において日本のイタリアン最高点を獲得。2004年イタリア政府よりカヴァリエーレ賞を叙勲。

2020年度版ゴエミヨジャパンでイタリアンの最高得点獲得。

2020年農林水産省主催料理マスターズブロンズ賞受賞。

【監修メニューのこだわり】

ミートソースは2種類の肉を使い、旨味と食べ応えを両立させました。ポルチーニの風味も加わった、本格的なソースに仕上げています。

クリームソースはたっぷりのマッシュルームを使い、チキンベースの出汁でまとめあげた、旨味の感じられるソースです。

PONTE VECCHIO (ポンテベッキオ) 山根シェフ監修メニューはこちら

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=152>

【PONTE VECCHIO (ポンテベッキオ) について】



店舗名：PONTE VECCHIO（ポンテベッキオ）

店舗所在地：大阪市中央区北浜 1-8-16 大阪証券取引所ビル 1F

ホームページ：<https://ponte-vecchio.co.jp/>

営業時間

ランチ 11:30～14:00（ラストエントリー）

ディナー 18:00～20:30（ラストエントリー）

定休日：不定休

シェフ山根大助の料理に対する思いをできる限り実現するために、食材選びやサービスにベストを尽くす、ポンテベッキオグループのフラッグシップレストラン。ポンテベッキオの意味、すべての要素がここにあります。

ラ・トラットリアッチャ 河合シェフ監修 スパイシーココナッツチキンカレー



【La Trattoriaccia（ラ・トラットリアッチャ）】河合シェフ監修

京都の老舗イタリア料理店にて3年勤務。その後イタリアに渡り、シエナ、フィレンツェなどのトスカーナで約13年のレストラン経験を積む。レージョエミーリアのミシュラン星付きレストラン「Ca' Matilde」では、3年間スーシェフを勤め帰国。帰国後は、都内イタリア料理店で約2年間シェフを務めたのち、広尾にて「La Trattoriaccia」をオープン。

【監修メニューのこだわり】

今回のために考案したメニューは、「ココナッツチキンカレー」。スパイスや鶏肉にも下ごしらえをしっかりとっているため、独特なうま味が味わえます。デリズでしか味わえないカレー、一度ご賞味ください。

La Trattoriaccia (ラ・トラットリアッチャ) 河合シェフ監修メニューはこちら

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=151>

【La Trattoriaccia (ラ・トラットリアッチャ) について】



店舗名 : La Trattoriaccia

店舗所在地 : 東京都港区南麻布 4-2-49 麻布サンパレス 203 号

ホームページ : <https://www.la-trattoriaccia.com/>

営業時間

ランチ : 12:00-14:30 (L.O. 13:30)

ディナー : 18:00-23:00 (L.O. 22:00)

定休日 : 日曜日

「ラ・トラットリアッチャ」は本格トスカーナ料理のお店です。現地に住まなければ分からない、その地に根付いた伝統の家庭料理や、イタリアの文化、トスカーナの雰囲気をイタリアでの16年培った経験を生かし、お料理とともにお届けいたします。



【中華銘菜 圳陽 (センヨウ SENYO)】山田シェフ

「東京大飯店」や麹町のダイヤモンドホテル内「金剛飯店」、また、著名な中華料理店で修業を積んだ後、中国の深センに渡り、本場で中華料理のエッセンスを吸収。

帰国後、本格的に広東料理を学ぶため、香港に本店のある中華料理店に4年間勤める。2011年11月、オーナーシェフとして東高円寺に「中華銘菜 センヨウ SENYO」をオープン。

【監修メニューのこだわり】

今回のメニューは、お店でも提供している人気メニュー「汁なし担々麺」。麺に絡んだ肉みそやあと引くコクと辛味が美味しい一品です。この機会にぜひ味わってみてください

中華銘菜 圳陽 (センヨウ SENYO) 山田シェフ監修メニューはこちら

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=150>

【中華銘菜 圳陽 (センヨウ SENYO) について】



店舗名：中華銘菜 センヨウ SENYO

店舗所在地：東京都杉並区和田3丁目18-9

ホームページ：<https://www.chinese-senyou.jp/>

営業時間

ランチ：11:30～14:00

ディナー：平日／18:00～22:00 (L.O 20:45)

土日祝／17:30～22:00 (L.O 20:45)

定休日：毎週火曜・水曜、不定休、金曜のランチ

中国全土から人々が集まる貿易都市、深圳。広東圏でありながら様々な食文化が混在する街です。そんな深センに渡り研鑽を積む事で当店は広東料理をベースとし、四川、上海などのエッセンスを取り入れた幅広い中国料理を提供しております。

■デリズについて

デリズは、Delivery (デリバリー)・Delicious (美味しい食事)・Delight (喜び) という3つのDeliで出来ています。デリバリーを通して世の中が元気、笑顔、幸せ溢れる社会となるためのお手伝いを行います！

キーワードで検索



♡ お気に入り

👤 マイページ

🔒 ログアウト

ランキング

配達可能エリア

ポイントについて

ご注文ガイド

お支払い方法



atone.

今日食事しても、
翌月、コンビニで
後払い!



売れ筋ランキング



お得なポイント



後払いOK!

デリズ WEB サイト

<https://www.delis.co.jp/>

現在「デリズ WEB サイト」では、オリジナルブランドに加えトップシェフ監修のコラボブランドやリアル店舗とのコラボブランド等のご提供を行っております。また、それら複数のブランドのお料理を横断して 1 回のご注文でまとめてお受け取り頂ける他に無い独自のサービスやデリバリー業界では初のカードレス後払い決済「atone」や「Paidy 翌月払い」、Amazon Pay・PayPay・楽天ペイ、メルペイスマート払いを導入する等、これまでの出前・フードデリバリーサービスには無い利便性とお得さでご愛顧頂いております。



■今後の展開

「デリバリーを通して世の中を元気、笑顔、幸せ溢れる社会にする」というコーポレートビジョンを実現するため、デリズはお客様によりご利用頂きやすいサービスを提供できるよう、今後も有名シェフとのコラボレーション企画、新メニュー・新規決済サービスの導入および新機能の追加等を積極的に取り組んで参ります。

■株式会社デリズ（会社概要）

商号 : 株式会社デリズ
代表者 : 代表取締役 良本宜之
所在地 : 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東 2-4-17 第6岡部ビル 3F
事業内容 : 総合デリバリー事業、配達代行事業
資本金 : 82,035 千円
URL : <http://corp.delis.co.jp/>

■本件に関するお問い合わせ先

企業名 : 株式会社デリズ
経営企画室マーケティング G
TEL : 092-413-2288
Email : community@delis.co.jp