

2014年6月10日

報道関係者各位

【梅雨から夏にかけてぴったりの新・定番スイーツのご紹介です】

イタリアの夏の定番、日本に初の本格上陸！
『シチリアン・グラニータ』 グラッチェガーデンズに新登場

**“スムージーでもない、シャーベットでもない”新しい食感のグラニータと
 あたたかいデニッシュ、たっぷりのホイップが絶妙な組み合わせ**

株式会社すき家グループ(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長・谷 真)は、イタリアンレストランのグラッチェガーデンズにおいて、6月12日から、日本全国104店舗で『シチリアン・グラニータ』(税別499円)の販売を開始します。『シチリアン・グラニータ』は、日本では常時提供しているお店はほとんどなく、レストランの定番スイーツとして紹介するのは今回が初めてとなります。

グラニータは、イタリア版かき氷ともいわれ、旬のフルーツを使って作る風味豊かな氷菓です。100人いれば100通りのグラニータがあるともいわれ、ミキサーや泡だて器で空気をふくませよくかき混ぜながら、なめらかに仕上げるのがコツといわれています。このグラニータを、ホイップと一緒にプリオッシュにのせたり、はさんだりして食べるのがシチリア式朝食の定番、シチリアン・グラニータです。今では朝食にとどまらず、人気の定番メニューとなっています。

グラッチェでは、シチリア定番のプリオッシュに代えて、甘さ控えめのデニッシュを採用、グラニータとホイップを添えて提供します。



『シチリアン・グラニータ』 マンゴー

今回は、マンゴーとブラッドオレンジ、ホワイトピーチ、3種類のグラニータを用意しました。

甘さ控えめの、あたたかいデニッシュに、お好みのグラニータをホイップと一緒にのせたり、はさんだりしてお召上がりいただけます。口に入れた瞬間はひんやり、次に口いっぱいになめらかな甘みが、控えめでいて、しっとりなめらかな食感とともに、デニッシュの生地とホイップが口の中で融合してとろけます。グラッチェでは、今回、グラニータをでき上がりの状態でご提供するのではなく、凍らせておいたものを、ご注文をいただいてからその場で調理してご提供することで、スムージーやシャーベットとは違うグラニータ独特のなめらかな舌触りと口どけをお楽しみいただけます。

『シチリアン・グラニータ』の販売について

商品名： シチリアン・グラニータ

グラニータは、マンゴーとブラッドオレンジ、ホワイトピーチの3種類からお選びいただけます。

価格： 499円(税別)



マンゴー



ブラッドオレンジ



ホワイトピーチ

グラッチェガーデンズについて

株式会社すかいらーくが運営するグラッチェガーデンズは、さまざまなイタリア料理をリーズナブルな価格で提供するイタリアンレストランです。30代から50代の女性のお客様を中心に、お友達同士やご家族でご利用いただいています。

専門店や他のチェーン店では体験できないグラッチェならではの味、特に日本未上陸であったり、まだまだ日本では知られていないイタリア各地の人気商品のご紹介に力を注いでいます。

※ 同じく6月12日から新たに販売を開始する『Richシリーズ』についても別紙にてご紹介させていただいておりますので、是非ご覧ください。

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先：

株式会社すかいらーく 広報担当：横田、犬木 TEL: 0422-37-5310

画像データが必要な場合は、ウイタン アソシエイツ(担当：米川・中井、5544-8481、skylark-pr@witan.co.jp)までご請求下さい。