

2015年10月15日(木) / スターフェスティバル株式会社

ミシュラン2つ星獲得の名店「京料理 たか木」の高木シェフ監修 お出汁に徹底的にこだわった「日々是好日」(お弁当店) ごちくりに10月15日オープン!

800ブランド 8,200種類以上の商品を取り扱う法人・団体向けのお弁当宅配&ケータリングの総合インターネットモール「ごちくり」を運営するスターフェスティバル株式会社は、芦屋の閑静な住宅街に佇むミシュラン2つ星獲得「京料理 たか木」監修の「日々是好日」(お弁当店)を10月15日に新規オープンいたしました。

■お弁当店「日々是好日(にちにちこれこうじつ)」について

これまでではお店でしか味わうことができなかった、ミシュランでも繰り返し評価される芦屋の名店「京料理 たか木」の味を、手軽に楽しむことができるお弁当店舗です。節と昆布で引くお出汁は、シンプルな中にも濃い旨みがあり、深く美しい味わいを表現しています。会議用から大切なシーンでのご利用までを想定し、全3種での展開といたしました。

“京料理 たか木” 高木シェフ監修 「日々是好日」:【URL: <https://gochikuru.com/1326/>】

お届けエリア: 東京、神奈川、千葉、埼玉(※一部エリアを除く)

お届け可能時間: 10:00~20:00(※エリアによって異なります)

価格帯: 1,100円~1,850円(税抜)



たか木 特選京懐石膳 好日【こうじつ】
1,850円(税抜)



たか木 特選京懐石膳 日々【にちにち】
1,500円(税抜)



たか木 特選京懐石膳 はんなり
1,100円(税抜)

■「京料理 たか木」高木一雄 オーナーシェフについて

料理教室主宰の母と有名ホテルのホテルマンの父のもとに生まれ、幼い頃から料理人を志し始め、長じて京都の老舗山荘料亭「京大和」で10年間、京懐石の手法を学ぶ。その後、カウンターのみ10席の料理店「たか木」を独立開業。2007年9月に拡大のために移転し、2010年から連続でミシュランの2つ星を獲得。現在は台北のシャングリラホテル(Shangri-la's Far Eastern Hotel)の日本料理店「いばき by TAKAGI KAZUO」のコンサルタントシェフも務めるほか、インターコンチネンタルホテルズグループ(IHG)の「食の親善大使」として世界各国のグループホテル向けに日本料理のメニューを考案するなど、国際的にも活躍する。



■ごちクルについて

ごちクルはワンコイン弁当をはじめ、なかなか予約のとれないお店や、お店まで足を運ばなければ決して食べられなかった名店の味を、インターネットから注文するだけで手軽に楽しむことができるデリバリーサービス。提携する製造パートナーとともに、スターフェスティバルの商品開発スタッフがひとつひとつ商品開発を行う。「ここでしか食べられない料理を、世界中いつでもどこでも」の世界観を目指し、ミシュラン1つ星獲得「たん熊北店」のお弁当や、和の鉄人 中村孝明氏、フレンチの達人 坂井宏行氏など有名料理人のプロデュースや監修の商品にも一層力を入れ、お弁当商品のラインナップを拡大している。

■スターフェスティバル株式会社について

弁当宅配・ケータリングの総合インターネットモール「ごちクル」(<http://gochikuru.com>)を運営。ワンコインから有名店や名店の接待高級弁当まで、全国で800ブランド8,200種類の商品を取り揃え、お弁当・ケータリング商品の宅配を行う。サービスエリアは全国47都道府県。中華の鉄人・陳建一氏や「賛否両論」の笠原将弘氏など有名シェフとコラボしたお弁当も数多く販売している。2015年8月からは、契約した企業の社内で社員向けの弁当を販売するデリバリー型の社員食堂「シャショクル」(<https://shashokuru.com>)のサービス提供も開始した。

