

新発売！高額グルメが満載の 『プレスティージ グルメカタログギフト』 業界初のリンベルオリジナル企画が目玉

リンベル株式会社(以下リンベル、本社：東京都中央区、代表取締役社長：東海林 秀典)はこのたびグルメ専用的高額カタログギフト『プレスティージ グルメカタログギフト』、全5コースを新たに開発、発売いたします。商品ラインナップは「トリトン」(システム料・税込16,485円)～「ヘリオス」(システム料・税込53,235円)の全5コースです。これまで、グルメカタログギフトをお中元やお歳暮といったシーズナルギフトとして大勢のお客様にご利用いただいておりますが、お客様から“もっと高額なグルメ専用のカタログギフトが欲しい”、“リンベルなら、もっと高級で、上質なグルメカタログギフトが作れそう”という声をいただき、開発する運びとなりました。

『プレスティージ グルメカタログギフト』のコンセプトは“いつもより、もっと贅沢”。買ってまでは食べない、あるいは食べたいけれど買うことができないから、もらったら嬉しいという気持ちや、いつもより贅沢なものを食べたい、という欲求に応えることのできる豊富な品揃えとこだわりのグルメカタログギフトです。

今回いままでにないリンベルのオリジナル企画として、フランスの三ツ星レストランで修行を積み、代官山にフレンチレストラン「レザンファン ギャテ」を開店、自らもミシュランで星を獲得したオーナーシェフ、原口広氏と共同開発しましたグルメと調理器具(シェフのレシピ付き)の組み合わせたセット商品も新たに掲載いたします。(別紙参照)25,000円の「ビアンカ」(システム料・税込26,985円)には、鋳鉄製調理器具として多くの一流シェフが調理に使うことで知られているフランスの調理鍋「Staub(ストウブ)」の鋳鉄製テリーヌ型に、シェフ自慢のテリーヌを入れてお届けするという魅力的な商品を掲載しています。レストランで味わえるテリーヌを召し上がった後は、同封のレシピを見ながら、「Staub(ストウブ)」製のテリーヌ型に実際にテリーヌをお作りいただけるという魅力的な商品です。

その他のスペシャル企画として、グルメカタログギフトでは初となる有名店での「ペアお食事券」も掲載。言わずと知れた高級料亭「東京吉兆」や、「浅草今半」といった有名店、富山の有名料亭「五万石」など一度は足を運びたい老舗料亭の「ペア食事券」を掲載しています。また、お客様からご要望の多かった複数の商品群から2点選ぶことができる「チョイス企画」、食品と雑貨をセットにした「食品プラス雑貨企画」など画期的な企画を用意しております。

今回新たに50,000円までの高額グルメカタログギフトを開発したことで、雑貨の『プレスティージカタログギフト』との連動した発売が可能となり、よりお客様のご要望にお応えすることが出来るようになりました。贈られた方に“いつもより、もっと贅沢”と心に潤いを感じていただける『プレスティージ グルメカタログギフト』全5コースは4月1日新発売です。

《本件に関するお問い合わせ先》

リンベル株式会社

営業企画部 広報宣伝担当：庄司／浅野

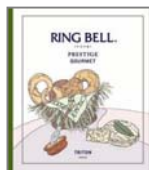
TEL：03(3246)1145／FAX：03(3246)1146

E-mail：press@ringbell.co.jp

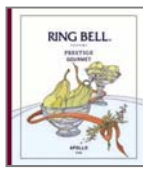
【基本コンセプト】 「いつもより、もっと贅沢」

買ってまでは食べないけれど、もらったら嬉しい。いつもより贅沢なものを食べたい、という欲求に答えることのできる豊富な品揃えとこだわりのグルメカタログギフト。

【豊富な商品点数・高級グルメが満載 「プレスティージ グルメカタログギフト」ラインアップ】



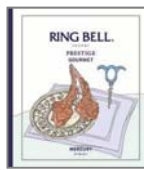
16,485円 トリトン
掲載点数:約240点
総ページ数:188ページ



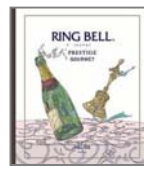
21,735円 アポロ
掲載点数:約230点
総ページ数:172ページ



26,985円 ビアンカ
掲載点数:約210点
総ページ数:164ページ



32,235円 マーキュリー
掲載点数:約150点
総ページ数:156ページ



53,235円 ヘリオス
掲載点数:約130点
総ページ数:140ページ

【業界NO.1の商品点数 「プラスグルメ カタログギフト」ラインナップ】

※プラスグルメカタログギフトとは？

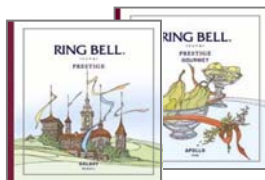
雑貨とグルメのカタログギフトを2冊セットにできる人気のカタログギフト

全5コース

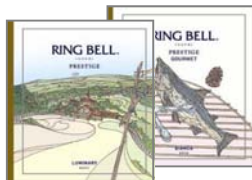
※表示価格はシステム料・税込



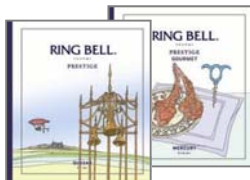
16,433円
ネプチューン&トリトン
掲載点数:2冊で約900点



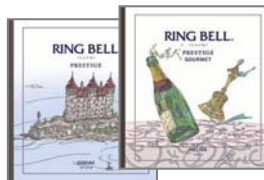
21,683円
ギャラクシー&アポロ
掲載点数:2冊で約860点



26,933円
ルミナリ&ビアンカ
掲載点数:2冊で約790点



32,183円
ケーザー&マーキュリー
掲載点数:2冊で約730点



53,183円
ゾディアック&ヘリオス
掲載点数:2冊で約560点

【掲載ブランド一例】

とらや、ラ・メゾン・デュ・ショコラ、ナミュール、ダロワイヨ、パスカルカフェ、千足屋総本店、塩瀬総本家、マリアージュ・フレール、エディアル、ダマン・フレール、ウェッジウッド、東京吉兆、金田中、レザンファンギャテ、ミクニ、シェ・松尾、二期倶楽部など

【販売目標】

年間 30億円

【販路・商圈】

公式ホームページ、全国百貨店、法人企業様 他

【会社概要】

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番地6号

設立年月日:1987年7月3日

資本金:1億円

年商:412億(2009年3月期)

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業

URL: <http://www.ringbell.co.jp>

【スペシャルコンテンツ 掲載一例】



26,985円(ビアンカ)コース掲載
【レザンファン ギャテ】
テリーヌセットと<ストゥブ>テリーヌ型
レシピ:野菜のテリーヌ

※お召し上がりいただいた後には、シェフ直伝のレシピと
ストゥブのテリーヌ型を使って、本格的なテリーヌを
お作りいただけます！



一流シェフも愛用するフランス
「ストゥブ」の铸铁製テリーヌ型

原口シェフ自慢の色鮮やかなテリーヌの数々



* 画像はイメージです。



レザンファン ギャテ外観

【レザンファン ギャテ】

フランスの三ツ星レストランで修行を積んだ原口広氏の思想から生まれたフレンチレストラン。“我々に贅沢に育てられた子供たち”という言葉の名前の冠にするとおり、こだわりの空間の中で、美味しい料理と時間を楽しむことができる大人のための、席数24席のこだわりレストラン。宝石と称される華やかで美しいテリーヌは多くの人たちを魅了する、他店では決して味わうことの出来ないシェフ自慢の逸品。 ※3年連続でミシュラン1つ星を獲得。



【オーナーシェフ:原口 広氏】

- ◆1968年 宮崎市生まれ。18歳で上京、修行を開始する。
- ◆1992年 渡仏。【パリ】フォーシェ、レ・カルトポスタル、アンフィクレス、ルキャ・キャルトン、パティスリー・クレマン【サンテチエンヌ】ビエール・ガニエール 【ピアリッツ】キャフェ・ドゥ・パリ等で修行。
- ◆1997年 帰国。数件のレストランで料理長を経験
- ◆2007年4月 レザンファン ギャテを代官山に オープン。
- ◆同年11月 ミシュランで1つ星を獲得。
現在、クラブニクスグループ、レストラン4店舗のオーナーシェフも兼務。