

## 「選べるカトラリー」を 昨年好評だった「日本橋三越特別食堂」で

今年も大勢のお客様から「選んで」「使って」「知って」いただきます

東京オリンピック・パラリンピックを契機に首都圏に集まる国内外のVIPに燕製品の魅力や技術力の高さをPRすることを目的として実施している「選べるカトラリー」。6月からは、昨年延300人を超えるお客様から燕製カトラリーを使用いただいた「日本橋三越特別食堂」で定番企画として実施することとなりました。秋には燕のカトラリーと燕の食材がコラボレーションしたイベントも実施予定です。

### 【実施内容】

- 1.実施期間 平成30年6月1日（金）～7月31日（火）
- 2.場 所 日本橋三越本店7階 特別食堂 日本橋
- 3.内 容 初夏の伝統料理「国産鮑のグリエ（1人前 15,660円）」または代表メニュー「国産牛ローストビーフ（1人前 7,560円）」を注文したお客様に、自分の好みのカトラリーを選んで、使用していただく。  
（ローストビーフメニューの提供は水、土、日、祝祭日のみ）

### 【今後の展開】

日本橋三越特別食堂において、秋頃に燕のカトラリーと燕の食材がコラボレーションしたイベントを実施予定。  
また他の首都圏レストラン等へも随時提案を行っていく。



### 【カトラリーレンタル概要】

- 1.対 象 国内外のVIPが利用するレストラン等
- 2.レンタルを行うカトラリー  
今回は以下6シリーズのデザートナイフとデザートフォーク

レンタルを行うカトラリー	
ミルトア（（株）小林工業）	月桂樹（燕物産（株））
ビザンティン（山崎金属工業（株））	カシェ（山崎金属工業（株））
Saks Super 700 Zeus（（株）サクライ）	ALFACT シャルル（（株）荒澤製作所）

本件についてのお問い合わせ先  
産業振興部 商工振興課：山崎・竹田  
電 話：0256-77-8289（直通）