



手づくり、つくりたて。

小僧寿し

2021年5月11日

株式会社小僧寿し



【総合フードデリバリーのデリズ】

コラボレーションにより開発した期間限定メニュー販売に関するご案内

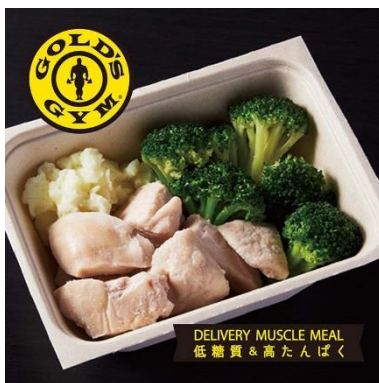
株式会社小僧寿し（東証 JQ9973）の100%子会社である株式会社デリズ(本社：福岡県福岡市、代表取締役：小林 剛)は、デリズ自社 WEB サイトや人気の出前サービス「出前館」等のチャネルにて、コラボレーションにより販売を開始致しました、各期間限定メニューにつきまして、ご案内申し上げます。

### 1) トレーニングジムの世界ブランド「ゴールドジム」の『MUSCLE MEAL シリーズデリバリーメニュー』



#### ■『MUSCLE MEAL』シリーズのデリバリーメニューのこだわり

ゴールドジム『MUSCLE MEAL』シリーズのデリバリー商品として、しっかりたんぱく質が摂取できるようにプロテイン 35（ブロッコリー＆チキン 卵白入り）等の商品を開発致しました。トレーニングのプロが勧める商品をデリバリー仕様により手軽に簡単にお家で召し上がれます。低糖質・高たんぱく質・低脂質にこだわった商品をシンプルにバランスよくトレーニングの合間や食事として、ぜひ是非ご賞味ください。



#### ◆プロテイン 35 ブロッコリー＆チキン 卵白入り◆

トレーニングサイズ: 200g(エネルギー190kcal/たんぱく質 35.5g/脂質 3.0g/炭水化物 5.0g/糖質 1.2g/食物繊維 3.3g/塩分 1.5g)

(税込ご提供価格) 1,080 円

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1651>

ゴールドジム『MUSCLE MEAL』シリーズのデリバリーメニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=98>

## 2) 宇都宮餃子の超人気店「宇都宮餃子館（健太餃子）」監修の餃子メニュー



### ■宇都宮餃子館（健太餃子）について

健太餃子は宇都宮餃子館の代表餃子です。

一昼夜低温熟成し、新鮮素材の旨みを引き出しています。

0.75 mmの極薄皮でパリッとジューシーに焼きあがる餃子です。

創業約30年、宇都宮駅中心に直営店を構え、自社工場で製造販売を行っております。

全国においしい餃子を届けるため、日々切磋琢磨しています。是非、この機会にお召し上がりください！！



### ◆スタミナ健太餃子チャーハン弁当（焼餃子5個）◆

パンチの効いたスタミナ健太餃子とチャーハンの組み合わせは最高！

（税込ご提供価格）840円

（詳細 URL）<https://www.delis.co.jp/products/detail/1638>



### ◆スタミナ健太餃子弁当（焼餃子5個）◆

厳選素材とパンチの効いた秘伝の味。熱烈なファンの多い絶大な人気作です。

（税込ご提供価格）750円

（詳細 URL）<https://www.delis.co.jp/products/detail/1632>

### 宇都宮餃子館（健太餃子）監修メニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=97>

※一部取り扱いのない店舗がございますので予めご了承のほどお願い申し上げます。



### 3) 「中国菜 エスワダ」 ミシュラン星獲得シェフ「澤田 州平 氏」監修メニュー



#### ■ 中国菜エスワダについて

4年連続ミシュラン星獲得、3ヶ月先まで予約が取れない程の人気店。毎日仕入れる新鮮食材で作るコースをご用意。旬食材を使用した季節感のあるコースは¥10,000～お客様のご要望に合わせてお作りいたします。お気軽にご相談ください。普段使いはもちろん、接待/記念日等の特別な日のお食事にも最適です。



#### ◆【エスワダ監修】 特製 XO 醤の豚焼きそば ◆

貝柱をふんだんに使っているのが特徴の XO 醤です。

また、その貝柱をしっかり戻し、水分を抜き過ぎずに仕上げています。他にも、干しエビや蝦子など、中華独特の旨味の強い高級乾物の割合が高く、非常に味わい深い XO 醤となっております。是非、その旨味たっぷりの XO 醤をふんだんに使った、一味違う焼きそばをお召し上がりください。

(ご提供価格) 1,080 円 (税込)

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1601>



#### ◆【エスワダ監修】 特製 XO 醤の海鮮焼きそば ◆

貝柱をふんだんに使っているのが特徴の XO 醤です。また、その貝柱をしっかり戻し、水分を抜き過ぎずに仕上げています。他にも、干しエビや蛸子など、中華独特の旨味の強い高級乾物の割合が高く、非常に味わい深い XO 醤となっております。是非、その旨味たっぷりの XO 醤をふんだんに使い、魚介をさらに加えることでより一層旨味がまじった焼きそばです。

(ご提供価格) 1,380 円

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1603>

#### ◆監修ブランドのこだわり

貝柱をふんだんに使っているのが特徴です。また、その貝柱をしっかり戻し、水分を抜き過ぎないことでしっかりと仕上げています。貝柱の他にも、干しエビや蝦子など、中華独特の旨味の強い高級乾物の割合が高く、非常に味わい深い XO 醤となっております。是非、その旨味たっぷりの XO 醤をふんだんに使った、一味違う焼きそばをお召し上がりください。

#### 中国菜エスワダ 澤田 州平氏監修メニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=94>

#### 4) ミシュランビブグルマン掲載のイタリアン il luogo di TAKEUCHI「竹内 啓二 氏」監修メニュー



##### ■ il luogo di TAKEUCHI (イル ルオーゴ ディ タケウチ) ついて

美味しく食べて、ココロもカラダも元気に！素材の持ち味を引き出した、極上イタリアンです。

名店で腕を磨いてきた若きオーナーシェフのモットーは、「美味しいものを食べて、身も心も元気になってもらう」こと。

素材の持ち味を最大限に引き出した、極上のイタリアンでおもてなしいたします。



##### ◆【イル ルオーゴ ディ・タケウチ監修】 三元豚ロースタケウチカレー ◆

イル ルオーゴ ディ・タケウチ監修。ビーフの旨味の詰まったカレー。厚みのある三元豚ロースをトッピングした贅沢な仕上がりです。

(ご提供価格) 1,780 円 (税込)

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1614>



##### ◆【イル ルオーゴ ディ・タケウチ監修】 牛カルビタケウチカレー ◆

イル ルオーゴ ディ・タケウチ監修。深いコクとスパイス香るビーフの旨味の詰まったカレー！ゴロっとしたカルビ肉をさらにトッピングした贅沢なカレー！

(ご提供価格) 1,430 円 (税込)

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1623>

##### ◆監修ブランドのこだわり

ゴロっと入った牛バラ肉と、14 種類のスパイス、たくさんの野菜や果物も入った、バランスのよいスパイスカレーです。

甘味のある牛バラ肉をごろっと入れることで、カレー全体にコクと旨味を持たせています。

辛いだけではなく、甘味も感じる、絶妙なバランスと後を引く美味しさ！

今回は、食べる直前に特製ミックススパイスをかけて頂くことで、「食べる瞬間の香り」にも徹底的にこだわりました。

特におすすめのトッピングは、牛カルビ。焼きたてのお肉が加わることで、更に食べ応え充分！是非、ご堪能ください。

イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内 啓二氏監修メニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=95>



## 5) 懐石料理 桜会 ミシュラン2つ星獲得シェフ「満田健児 氏」監修メニュー



### ■ 懐石料理 桜会について

【誰かに教えたいくなる日本料理を】

平安の昔、貴族たちは春になると花見の宴「桜会（さくらえ）」を開き、美酒美肴に酔いしれたといひます。

四季を愛で、旬の食材を味わう。そんな日本ならではの愉しみを極限まで洗練させたのが日本料理です。

またそこには料理の本質を大切に守りながら、調理法への飽くなき追求を続けた先人の努力がありました。

「とよなか桜会」ではそんな日本の歴史や伝統を大切に、お客様が「誰にも教えたくない」と喜ぶ料理をつくりたいと考えています。



#### ◆【とよなか桜会監修】 あさりうどん◆

とよなか桜会監修。あさりの出汁を贅沢に使った特製の出汁でつくったうどん。うどんも丹念に仕込んだ本場さぬきうどんを使用しております。

（ご提供価格）780 円

（詳細 URL）<https://www.delis.co.jp/products/detail/1580>



#### ◆【とよなか桜会監修】 あさり【月見とろろ】うどん◆

とよなか桜会監修。特製のあさり出汁に本場さぬきうどんを使用しております。卵をトッピングし少し麺に卵を絡ませさらに粘り気のあるとろろをトッピングしました。

（ご提供価格）1,080 円

（詳細 URL）<https://www.delis.co.jp/products/detail/1589>

#### ◆監修ブランドのこだわり

今回こだわったのは「あさりの風味」

じっくりと時間をかけて出したアサリの旨味、コクが感じて頂ける「うどんだし」です。

スープだけでも美味しく、しっかりとした味わいなので、うどんも讃岐のコシのある麺を合わせました。

是非、ご賞味ください。

懐石料理 桜会 満田健児氏監修メニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=93>

## 6) ミシュランビブグルマン掲載のイタリアン SPELLO オーナーシェフ「飯塚 宗則 氏」監修メニュー



### ■ SPELLO について

ミシュランビブグルマン掲載の超人気店「SPELLO」のオーナーシェフ飯塚が、修行先のイタリアで出逢った料理の数々。その中でも、ウンブリア州の郷土料理に感銘を受け、一番感動した地方のイタリアンを皆様に伝えたいと思っています。そんなことを考え夢中で料理を作っていると気づけば店舗が増え、4店舗になりました。店舗が増えても、場所変わっても、想いは変わらず、たくさんの方々にされるお店になれるよう引き続き、努力をしてみたいです。



#### ◆【スペッコ監修】 揚げナスクリームボロネーゼ◆

ミートソースは、店舗の看板商品でもあり、大人気の味です。タリアテッレという太麺のパスタを合わせて仕上げしております。

(ご提供価格) 1,270 円

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1628>



#### ◆【スペッコ監修】 小エビとイカのズッキーニクリームソース◆

クリームパスタは、日本で人気の味です。魚介の旨味が凝縮されたクリームソースに小エビとイカを加えさらに魚介の旨味を引き出してあります。

(ご提供価格) 1,270 円

(詳細 URL) <https://www.delis.co.jp/products/detail/1630>

#### ◆監修ブランドのこだわり

プッタネスカ、ミートソース、クリームの 3 つの味をご用意しました。

プッタネスカは、アンチョビ、オリーブ、トマトを使ったイタリア現地の味わいが感じられるパスタです。日本では馴染みが薄いですが、イタリアの本格的なレシピで仕上げているので、現地の味わいをご家庭でお楽しみ頂けます。

ミートソースは、店舗の看板商品でもあり、大人気の味です。タリアテッレという太麺のパスタを合わせており、こちらもイタリアでは定番の組み合わせとなっています。

クリームパスタは、日本で人気の味ですので、今回のラインナップに加えました。魚介の旨味が凝縮されたクリームソースです。

#### SPELLO 飯塚 宗則 氏監修メニュー一覧

<https://www.delis.co.jp/products/list?maker=96>

## ■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して参ります！

## ■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 小林 剛  
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