

“日本のご馳走”をコンセプトに、アクティブシニア向けレストランへ刷新
「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」をリニューアル
～7月30日（金）、主力の「自由が丘店」「伊勢丹会館店」グランドオープン～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）の100%出資子会社、株式会社モスダイニング（*1）は、厳選食材を使用して四季折々の旬菜料理を提供する和風レストラン「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」を、アクティブシニアをターゲットとする和食レストランへリニューアルします。

まず、「自由が丘店」「伊勢丹会館店」の2店舗を、7月30日（金）、同時にグランドオープンします。以後、順次他の店舗についてもリニューアルしていく予定です。

*1 レストラン事業を展開する当社の100%出資子会社。2010年3月1日に株式会社シェフズブイより商号変更。3月31日付で、同じく当社子会社の株式会社四季菜よりレストラン事業の譲渡を受ける。以下、モスダイニング。

「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」の食空間は、モスバーガーの「食と健康」「農業・土作り」へのこだわりをさらに進め、フルサービスレストランという業態で具現化したものです。1999年6月の「自由が丘店」開店以来、順調に多店舗化を進めてきました。現在、東京・横浜・大阪に計6店舗を展開しています。

店舗名の「あえん」は、「亜鉛」に由来します。亜鉛は、肌の新陳代謝や骨の成長、また正常な味覚にとって大切な役割を果たすミネラルです。主食には、家庭ではおいしく炊くのが難しいといわれる「玄米」をいち早くメニューに取り入れ、「玄米がおいしく食べられるレストラン」としてのファンも定着しています。

今回は、全国3,100軒以上の協力農家のネットワークを有するモスバーガーグループの強みを活かし、各地から仕入れた新鮮なこだわり野菜を中心に、“ご馳走”の言葉どおり良い食材を集めてお客さまをおもてなしする和食レストランとなります。名物の玄米を使った日本の郷土料理である「わっぱめし」と、こだわり豚のうまみを存分に楽しめる「豚しゃぶ」などの豚肉料理を主力メニューとします。玄米は千葉県岩瀬ファーム直送のコシヒカリを、豚肉は栃木県の寺内農牧産の桜山豚（おうしゃんとん）を使用します。

さらに最近では、こうした「あえん」のこだわりにも共感いただける、熟年層のお客さまが増加しています。モスダイニングでは、こうした顧客の状況を踏まえ、よりアクティブシニア層への満足度を高めるため、店舗コンセプトを見直しリニューアルすることとしました。なお、当グループとして、アクティブシニアをターゲットとする店舗を開業するのは、初めてとなります。

【アクティブシニアをターゲットとする、今回のおもな変更点】

- 1 コンセプトを“日本のご馳走”とし、メニューでは日本の素材を中心に“里山の恵み”を追求
- 2 料理を提供する器は、和食器のほかわっぱせいろや陶板、ざる、すりばちなどを使用し、日本の食事としての温もりを演出
- 3 お酒が目的の「和風居酒屋」ではなく、1人や少人数でも落ち着いてきちんと食事が楽しめる、大人のための「和食屋」を体現

<「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」 新メニューについて>

キーワードは「里山の恵み」。田舎の味わいや雰囲気を出した“日本のご馳走”をご提供します。

【代表メニュー】

●玄米わっぱめし（1,500円～）

温かみのある“わっぱ”に玄米を入れ、旬の食材をのせて蒸しあげた料理です。山菜や旬の素材をのせた「AENの里山わっぱめし」（1,500円）、海鮮素材のうまみを活かした「焼鮭といくらのわっぱめし」（1,700円）「かにわっぱめし」（2,100円）などを取りそろえます。

また、おひとりさまでもゆっくり食事が楽しんでいただけるよう、わっぱめしに、おそうざい3種、味噌汁、おしんこを添えた「AENの玄米わっぱめし御膳」（1,800円～）もご用意します。

●名物 ざる蒸し（900円）

●豚しゃぶ（1,200円～）

ジューシーでやわらかく、サラリとした上品な後味が魅力のブランド豚「桜山豚（おうしゃんとん）」を、ざる蒸しや豚しゃぶでお楽しみいただきます。

豚しゃぶは、十数種の素材でしっかりと味を出した「薬膳」、豆乳のまろやかな香りと味わいが楽しめる「豆乳」、大根おろしを豪快にすりおろした「おろし」の三種から選べます。

【その他の主なアラカルトメニュー】

●旬野菜 まず一品

- ・ 恵比寿南瓜 肉味噌がけ（500円）
- ・ 夕張産長芋素揚げ（500円）

●和のサラダ

- ・ 根菜たっぷり AENの里山サラダ（1,350円）
- ・ 高原レタスと千切り野菜の肉味噌手巻きサラダ（1,200円）

●野菜が主役の一品

- ・ 生姜コロケ（2個 680円）
- ・ トマトと鶏ワンタンのスープ サンラータン風（1,250円）

【ランチメニュー】

- ・ AENの玄米わっぱめし御膳（1,800円～）
- ・ 平日限定 日替わりランチ（1,400円～）



【AENの里山わっぱめし】



【桜山豚バラ肉とレタスのざる蒸し】



【薬膳 豚しゃぶ】



【根菜たっぷり AENの里山サラダ】



【（ランチ）AENの里山わっぱめし御膳】

<「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」自由が丘店 概要>

- 店舗名 : 四季の旬菜料理 AEN（あえん） 自由が丘店
- 開店日 : 2010年7月30日（金）
- 売上目標 : 800万円（月商）
- 営業時間 : 平日 ランチ 11:00～16:00（L.O. 15:00）、ディナー 17:30～22:30（L.O. 21:30）
土曜 ランチ 11:00～17:00（L.O. なし）、ディナー 17:00～22:30（L.O. 21:30）
日祝 ランチ 11:00～17:00（L.O. なし）、ディナー 17:00～22:00（L.O. 22:00）
- 所在地 : 〒152-0035 東京都目黒区自由が丘2-8-20
- 店舗面積 : 33.9坪
- 座席数 : 44席
- 平均予算 : ランチ 1,600円、ディナー 3,800円

<「四季の旬菜料理 AEN（あえん）」伊勢丹会館店 概要>

- 店舗名 : 四季の旬菜料理 AEN（あえん） 伊勢丹会館店
- 開店日 : 2010年7月30日（金）
- 売上目標 : 1,800万円（月商）
- 営業時間 : 平日 ランチ 11:00～16:00（L.O. 15:30）、ディナー 17:00～23:00（L.O. 22:00）
土日祝 ランチ 11:00～17:00（L.O. なし）、ディナー 17:00～23:00（L.O. 22:00）
- 所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-15-17 伊勢丹会館4F
- 店舗面積 : 106.8坪
- 座席数 : 94席
- 平均予算 : ランチ 1,600円、ディナー 3,800円

<株式会社モスダイニング 会社概要>

- 商号 : 株式会社モスダイニング
※2010年3月1日に株式会社シェフズブイより商号変更
- 本社所在地 : 〒141-6004 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 4F
- 代表者 : 代表取締役会長 友成勇樹
代表取締役社長 三村敬史
- 設立年月日 : 2007年3月2日
- 決算期 : 3月31日

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IRグループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310
〒141-6004 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。