

最高峰の熟成“ドライエイジングビーフ”が、ついにデニーズに登場！

2013年11月26日(火)スタート！ 「Winter Special」

デニーズ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8 / www.dennys.jp）では、2013年11月26日（火）より、「Winter Special」メニューを販売致します。

米国の一流ステーキハウスのメニューにも用意されている【ドライエイジングビーフ】。デニーズでは、最高峰の熟成法と謳われる**ドライエイジング製法**で熟成させたアンガスビーフ、その中でも希少部位『みすじ』をWinter Specialメニューとしてご用意致します。

（ドライエイジングビーフは約380店舗大型チェーンレストランでは国内初の取り扱いとなります。）

この他、デニーズ初登場『黒毛和牛』は生パスタのラグーソース、この季節の“デニーズの顔”となった牛フィレとフォアグラ、そしてトリュフのソースで仕上げる『ロッシーニ風』、人気の『ビーフシチュー』などビーフメニューを取り揃えます。

【ドライエイジングビーフ】とは？

「ドライエイジング」とは、専用の熟成庫の中で、**温度・湿度・風・空気中の微生物を管理し、肉の表面を乾燥させながら熟成させる方法**。ステーキの本場アメリカでは、一流ステーキハウスや有名店などで広く人気を集めている高級熟成牛肉です。

デニーズでは、アメリカ産アンガス種の希少部位「みすじ」を使用し、10日前後ウェットエイジングした後、7～10日間、熟成庫内を温度0～1℃・湿度80%に管理し、ドライエイジングで熟成させています。

牛肉は、熟成することにより、酵素の働きで肉質が柔らかくなり、タンパク質が分解されて旨味成分アミノ酸が増加。さらにドライエイジングは、余分な水分を飛ばすことで肉の旨味と香りを内側に凝縮。水分蒸発による重量低下と表面の乾燥部分の削り落としにより、**熟成前の約半分程度の重量となり、一頭の牛からわずかしかとれない大変貴重な牛肉**と言えます。

デニーズこだわりの“ドライエイジングビーフ”は、噛みしめるほどに肉本来の力強い旨味が広がり、芳醇な香りをお楽しみ頂けます。



【 Winter Special ドライエイジングビーフ 】



■ドライエイジングビーフ 牛みすじステーキ ～2種のきのこのソースで 2,290円

ドライエイジングビーフをスペシャルな一皿で！

ドライエイジング製法で熟成させたアメリカ産アンガス種の牛みすじステーキに、きのこの旨みたっぷり、白色の「マッシュルームソース」、香り高く黒色の「ポルチーニソース」2色のソースをかけたコントラストも美しい一皿。ステーキとソースを繋ぐ役割として、刻んだマッシュルームとにんにく、玉ねぎをバターで炒め、白ワインを加えて煮詰めた“デュクセル”をのせることで、ふくよかなビーフの味わいをよりスペシャルなものにしています。

■ドライエイジングビーフ 牛みすじステーキ 2,090円

ドライエイジングビーフの美味しさをストレートに！

牛肉の世界三大品種に選ばれる「アンガスビーフ」。ドライエイジングさせることで、肉本来の旨みを引き出したステーキを「おろしポン酢」、「にんにく醤油」どちらかのソースでお召し上がり頂きます。「にんにく醤油」どちらかのソースでお召し上がり頂きます。エリンギ、しめじ、レンコン、ほうれん草、アンデスポテなどの野菜や根菜は塩麴蒸しにし、肉の美味しさを堪能していただけるようシンプルに仕立てました。

*「おろしポン酢」、「にんにく醤油」はお好みでお選びください。

【 Winter Special 】



■ 国産黒毛和牛のラグーソース 1,190円

デニーズ初登場「黒毛和牛」はパスタで！

国産の黒毛和牛を使用した贅沢な「ラグーソース」。牛脂でソテーした黒毛和牛のダイズカット肉とミンチ肉をあわせることで肉感をしっかり味わえるソースのベース、デミグラスソースには、じっくり炒めた野菜、赤ワインを加え、キレある味を作り出しました。生パスタ「リングイネ」に合わせた重厚なラグーソース、そしてバルミジャーノ・レッチャーノの芳醇な香りに包まれる一皿はデニーズを代表するパスタになっています。



■ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 1,790円

このメニューを今年もデニーズのテーブルに！

フランス料理を代表するステーキメニューの一品が、この時季にデニーズの冬のテーブルを飾ります。ニュージーランド産の牛フィレ肉は約120g、ハンガリー産ガチョウのフォアグラのソテーをのせ、デミグラスソースに程よくバルサミコ酢を加えた「バルサミコカラメル」とフォン・ド・ボーを隠し味に使い、刻みトリュフで華やかな香りを引き出したソースでお召し上がり頂く…。赤ピーマン、かぼちゃ、ブロッコリー、たまねぎ、じゃがいもの野菜を使った「キッシュ」も彩りを添えます。

*牛フィレ肉は、フランス料理の「ピケ」という技法を真似し、工場にて下ごしらえ〔調味液(牛脂等)をインジェクション〕し、厚さを整えるため加工(結着)しています。



■ ビーフシチュー膳 1,540円

大きめビーフを贅沢に使用した、こだわりの一品

濃厚な味わいでご飯ともよく合うデニーズのビーフシチューをレタス、トマト、オニオンなどフレッシュ野菜のサラダとご飯が付いた和膳スタイルで提供致します。

ビーフは、アメリカ産牛バラ肉を約135g使用。赤身と脂肪が層になったバラ肉をじっくり煮込むことにより、濃厚な肉の旨みを引き出しています。シチューは、赤ワインを加えてコクと深みを与え、醤油をプラスしてキレのある味に仕立てました。デニーズこだわりのシチューの奥深い味わい、舌の上でとろけるような美味しさをお楽しみ頂けます。



■ 大盛り ひとつちロースステーキ 1,380円

定番のひとつちロースステーキを増量し、約1.4倍のボリューム約200gの“大盛りサイズ”で登場。ロースの部位を使用した一ロースステーキを、気軽にお箸でもお楽しみ頂けるカットにしました。ソースは「おろしポン酢」、「にんにく醤油」の2種類の中からお選びください。レギュラーサイズ約140gの「ひとつちロースステーキ(1,080円)」もごさいます。

*ひとつちロースステーキは、フランス料理の「ピケ」という技法を真似し、工場にて下ごしらえ〔調味液(牛脂等)をインジェクション〕しております。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709