

2019/04/04

フィリピン観光省公認！日本国内で最もフィリピンマンゴーを使用するレストラン

デニーズ マンゴーデザートフェア

マンゴーをまるごと1個分使用した「45周年記念ガレット」など全8品

2019年4月9日（火）販売開始

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）では、期間限定季節のデザートとしてフィリピン産カラバオ種のフレッシュマンゴーを使用した「マンゴーデザートフェア」を2019年4月9日（火）より実施いたします。

1987年はじめてデニーズに登場したマンゴーデザート。産地で味わうような食べごろの美味しさをお客様のテーブルにお届けできるよう、登場当時から空輸での仕入れにこだわってまいりました。

フィリピン産地との連携、仕入れ取引先との関係性を年々深め、新鮮で食べごろの果実を店舗に届けることを実現しています。1年間でも旬のこの季節限定の販売となりますが、デニーズでは例年100トン以上のマンゴーを使用しており、その数はフィリピンが日本に輸出するマンゴーの約3割にものぼります。このほど、「日本国内で最もフィリピンマンゴーを使用するレストラン」とであると、フィリピン観光省からも公認をいただきました。今では、デニーズの初夏を彩るフルーツと言えばマンゴーと思いだしていただけるほどに、長年、多くのお客様に愛されるフレッシュフルーツです。

デニーズ誕生45周年をむかえる今年は、それを記念したスペシャルガレット（マンゴーを1個分使用）をはじめ、定番のサンデー、バターミルクパンケーキなどバリエーション豊かに全8種のマンゴーデザートの販売いたします。



デニーズ マンゴーデザートフェア

<https://www.dennys.jp/menu/mango/>

<マンゴーデザート 品揃え>



45周年 プレミアムガレット

1,099 円 (税込 1,186 円)

デニーズ 45 周年を記念したとびきり豪華なプレミアムガレットです。熟度コントロールした食べごろのマンゴーを1個分、バターミルク香る自家製ガレットとともにお楽しみください。味わいに変化を添えるアイスは、クリームチーズと杏仁の爽やかな風味の「チーズ杏仁アイス」、コクのある濃厚「バニラアイス」、爽やかな香りの「マンゴーソルベ」の3種類。カットしたガレット生地にアイスやクリームをなじませ、マンゴーと一緒にお楽しみください。



フレッシュマンゴーのザ・サンデー

849 円 (税込 916 円)

果実の甘みと酸味のバランスが抜群で、なめらかな食感のフレッシュマンゴーを様々な素材と楽しむザ・サンデー。グラスの中に重ねたのは、ジンジャーの風味をプラスしたチョコクリーム、ライムやコリアンダーの香りを重ね合わせたマンゴーエビスクリーム、華やかな香りや酸味がアクセントのハイビスカスとベリーゼリー、クリームチーズのコクと杏仁の爽やかさを感じるアイスなどなど。ハーブやスパイスの絶妙な組み合わせで、マンゴーの美味しさを引き立てます。



マンゴーのバターミルクパンケーキ

549 円 (税込 592 円)

ほんのりバターミルクが香るパンケーキは、ふんわり軽い口当たり。3枚重ねたパンケーキに、ジンジャーやライム、コリアンダーなどの風味を効かせたマンゴーエビスクリームをたっぷりとかけました。パンケーキのやさしい味わいと、クリームのコクと酸味が一体となり、クセになる美味しさです。



自家製 マンゴーのガレット 599円 (税込 646円)

店舗で1枚1枚丁寧に焼き上げるガレットは優しいバターミルクの香り。食べごろをむかえたフレッシュのマンゴー、バナナ、バニラアイス、ホイップクリームをトッピングしました。なめらかで甘みたっぷりのマンゴーをしっとりとした食感のガレットでぐるりと巻き、アイスやクリームと一緒にお召し上がりいただくデニーズの定番の人気スイーツです。



フィリピンマンゴー499円 (税込 538円)

なめらかでとろける食感のフィリピン産カラバオ種のフレッシュマンゴーの味わいをストレートに味わうならコレ！徹底した熟度管理により、もっとも食べごろな状態でお客様のテーブルに運びます。



マンゴーと杏仁の和風小鉢 399円 (税込 430円)

クリームチーズのkokと杏仁の爽やかな香りがバランスよく口の中に広がるアイスと、ゆであずき、フレッシュのマンゴーを合わせた和風小鉢デザートです。



フレッシュマンゴーのミニパルフェ 499円 (税込 538円)

食後にぴったりなサイズのミニパルフェ。グラスに重ねたクリームやゼリーの爽やかな風味も相まって、サイズはミニながらも旬のマンゴーの美味しさを存分に味わえます。



マンゴーフレッシュ 499円 (税込 538円)

食べごろをむかえたフィリピン産マンゴーをお店でまるごと搾ったフレッシュドリンク。口いっぱいに爽やかなマンゴーの風味が広がります。

<フィリピン観光省からコメントをいただきました>

一度フィリピン産のマンゴーを食していただくと、他のマンゴーとは比較にならないと理解していただけるでしょう。

フィリピン産カラバオ種のマンゴーは、口あたりなめらかで、酸味と甘みのバランスがとともよく、栄養バランスにも優れたフィリピンを代表する品種です。

楽しさをモットーとする国民性の国、フィリピンは、このたびデニーズでのフィリピンマンゴーフェア開催に感謝申し上げます。

フィリピンは7, 641の島々からなる島国で、熱帯性気候、美しいビーチリゾートなどの自然遺産、きらめく、カラフルな文化とフレンドリーな国民性で笑顔に溢れています。

今回のフェアを通してフィリピンに興味を示していただき、是非訪問していただければと願います。

バタンガスからセブ、ザンバレスからギマラス、北はパンガシナンから南のダバオまで様々な地域でトロピカルフルーツ、マンゴーが生産されています。

皆さまのお越しをお待ちしています。

マブハイ!

<http://www.mottotanoshiiphilippines.com/>



ヴェルナ C. ブエンスセソ
東日本代表
フィリピン観光省



※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285