

レストランならではの味をご自宅でお手軽に 冷凍食品を扱う新たなブランド「Denny's Table」

2022年5月17日販売開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松 雅美)は、2022年5月17日(火)より、“デニーズの冷凍食品で食卓をレストランのように彩る”をコンセプトとした新たなブランド「Denny's Table」の商品を販売開始します。

新型コロナウイルスの流行により、ライフスタイルや食の価値観に大きな変化が起きており、テレワークの定着や外食機会の減少などから、自宅で過ごす時間が増加したとも言われています。それらを背景に、「Denny's Table」は、おうちでの様々な食事シーンに対応できる、洋食を中心とした冷凍商品を取り扱います。手軽に食事を済ませたい時はもちろん、ちょっとしたアレンジで華やかな食事を楽しみたいときなど、手間ひまかけ、丁寧に仕立てたデニーズならではの商品で食卓を彩ります。



5月17日(火)販売開始第一弾のラインナップは、定番のデミグラスソース、モッツアレラチーズ入りの白いソース、野菜感のあるトマトソースで仕立てたデニーズ自慢のハンバーグや、独特な食感が楽しいショートパスタなど、デニーズが得意とする本格的な洋食を中心にご用意しました。

当面はデニーズ店舗での販売となりますが、今後はより多くのお客様にお届けできるよう、販路を広げてまいります。

【一部商品のご紹介】



●お店のソースで仕込んだデミグラスハンバーグ

税込 580 円

ジューシーな合挽ハンバーグとコクのあるデニーズ特製デミグラスソースを一緒に仕込んだ、自慢のハンバーグです。デミグラスソースは、デニーズの店舗で提供している人気の煮込みハンバーグと同じソースを使用しています。



※写真は盛り付けイメージ



●モzzarella&粒マスタード 白いソースのハンバーグ

税込 680 円

モzzarellaチーズが溶け込んだクリーミーなホワイトソースに、プチっと感じる粒マスタードの酸味が心地よく、ジューシーな合挽ハンバーグと相性抜群です。



※写真は盛り付けイメージ



●ラタトゥイユ風 トマトハンバーグ

税込 680 円

ズッキーニ、じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどの角切り野菜を ほどよい酸味のトマトソースで煮込んだ合挽ハンバーグです。



※写真は盛り付けイメージ



●海老とじゃがいものカサレッチェ〜ジェノベーゼソース

税込 580 円

もちりとした独特な食感の S 字型の形をしたショートパスタ“カサレッチェ”。香り高いバジルのソースに、海老、じゃがいも、いんげんを合わせました。



※写真は盛り付けイメージ

■■ デニーズテーブルホームページ <https://www.dennys.jp/dennys-table/> ■■

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. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285