

プレミアム料理キット宅配サービス『ヘルシオデリ^{※1}』で フランス料理店「レストラン ラ・フィネス」オーナーシェフ 杉本敬三氏のメニューを提供

シャープは、料理キットの宅配サービス『ヘルシオデリ』に、フランス料理店「レストラン ラ・フィネス」（東京都港区新橋）のオーナーシェフ 杉本敬三氏の監修による新メニュー「豚バラ肉のこしょう風味のロースト～いろんなキノコを添えて～」を追加し、本日5月10日より販売を開始します。[価格：4,800円(税別/送料込み/3～4人前)^{※2}]

本メニューは、ウォーターオーブン「ヘルシオ」で調理します。あらかじめカットされた舞茸やシメジなどのキノコと玉ねぎ^{※3}を角皿に、専用の調味ソースと黒胡椒をまぶした厚切りの豚バラ肉を調理網にのせて庫内に入れます。あとは「まかせて調理」ボタンを押すだけで、約25分間で焼き上がります。日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35^{※4}」の初代グランプリに輝いた杉本シェフが考案した本格的なフランス料理を、自宅にいながら手軽にお楽しみいただけます。



「レストラン ラ・フィネス」オーナーシェフ 杉本敬三氏



●調理前



●調理後(盛り付け例)

豚バラ肉のこしょう風味のロースト～いろんなキノコを添えて～

- ※1 ウォーターオーブン「ヘルシオ」および水なし自動調理鍋「ヘルシオホットクック」専用の料理キットの宅配サービスです。下ごしらえを施した食材や調味料をセットでお届けします。
- ※2 北海道、四国、九州へのお届けには、別途、追加送料300円(税別)が必要です。
- ※3 食材は一部変更となる場合があります。
- ※4 「RED U-35/RYORININ's EMERGING DREAM」は、次代を担う若手料理人を発掘するコンペティションです。(主催：RED U-35 実行委員会/共催：株式会社ぐるなび)

- 「ヘルシオデリ」および「ヘルシオ」はシャープ株式会社の商標です。

ヘルシオデリに関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。
<https://cocorostore.sharp.co.jp/kitchen/>

【お問い合わせ先】

お客様：フリーダイヤル ☎ 0120-540-141