



手づくり、つくりたて。
小僧寿し

NEWS RELEASE

2020年5月12日

株式会社小僧寿し



■ DELIS コラボブランド 出店情報

[DELIS × リュミエール] のコラボ商品を
5/12 より全国の DELIS にて販売開始

当社の子会社である株式会社デリズは、「ニッポンに新たなデリバリー文化を作る！」のビジョンのもと、今までお店に行かなければ食べることができなかった料理を、自宅やオフィスにお届けする、新価値のデリバリーサービスを全国で展開しています。

◇ DELIS × シェフコラボについて

株式会社デリズでは、今までお店に行かなければ食べる事ができなかった料理を、自宅やオフィスで気軽に楽しんでいただけるよう、日本全国の名店や著名シェフとのコラボレーションを行った、「**DELIS でしか食べられない商品**」の開発に力を入れております。

【 これまでのコラボレーション実績一覧 】

① 2019年9月～

ミシュランビブグルマン 3年連続選出の中華名店「酒中花 空心」
コラボ商品開始



◀ 四川麻婆豆腐 ▶



◀ やわらか角煮の酢豚 ▶

② 2019年10月～

ミシュラン 2つ星 満田シェフ監修 「とよなか桜会カレー」販売開始



◀ 桜会カツカレー ▶



◀ 桜会キーマカレー ▶

③ 2020年3月～

ミシュランビブグルマン 3年連続選出の中華名店「茶酔楼 時ノ葉」
コラボ商品「坦々つけ麺」の販売開始



◀ 坦々つけ麺 (チャーシュー) ▶



◀ 坦々つけ麺 (味玉) ▶

今後、「中華」「洋食」「和食」とあらゆるジャンルのシェフコラボを『毎月』実施する予定であります。
あの名店や著名シェフが開発した、「DELIS のデリバリーでしか食べられない商品をお届けする」といった高付加価値のサービスを展開してまいります。

◇ 2020年5月度 DELIS × シェフコラボのお知らせ

株式会社デリズでは、2020年5月12日より、全国のデリズにて、「11年連続 ミシュラン星獲得」のリュミエールとのコラボ商品を販売いたします。



◇ リュミエールについて

『野菜の美食』

ご馳走と健康を両立させた料理を提供するため、新鮮で正しい食材の厳選、素材の味を最大限に向上させる技法をもって、「野菜の美食」を実現する名店。バター、クリーム、砂糖、小麦粉をほとんど使用しないその料理は、「11年連続 ミシュラン星」を獲得するなど、一際光彩を放っております。

フレンチレストラン リュミエール

〒542-0083

大阪市中央区東心斎橋1丁目19番15号 UNAGIDANI-BLOCK 3F

06-6251-4006 <http://www.k-coeur.com/>

◇ デリズ 販売商品概要

① 【リュミエール監修商品】かぼちゃスープ&ベーグル (プレーン)



砂糖不使用で、北海道産生クリーム使用し、濃厚かつ優しい口あたりのスープです。しっとりもちもち食感のプレーンベーグルとご一緒に。

◆ 税込価格 1,640 円

② 【リュミエール監修商品】赤パプリカスープ&ベーグル (プレーン)



たっぷりのパプリカを使用、北海道産生クリームで、まろやかに仕上げられています。スープのとりみは、じゃがいもでつけるなど、化学調味料不使用です。

◆ 税込価格 1,640 円

※ 上記の商品は一例となります。その他、「にんじんスープ」「野菜たっぷりスープ」等ご用意しております。

◇ 御注文方法について

販売期間 : 2020年5月12日(火)より

ご注文方法 : デリスWEBサイト及び人気の出前サービス「出前館」等で御注文可能です。
(ご提供可能エリアについては、下記サイトよりご確認願います)

① デリス デリバリーサイト : <https://www.delis.co.jp/>

② 「出前館」ポータルサイト : <https://demaie-can.com/>

【 お問合せについて 】

【 本件お知らせについて 】

株式会社小僧寿し

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6

お問合せ : <https://kozosushi.co.jp/inquiry>

ホームページ : <https://kozosushi.co.jp/>

【 商品及び御注文について 】

株式会社デリス

〒812-0013 福岡市博多区博多駅東 2-4-17

第6岡部ビル 3F

お問合せ : <https://corp.delis.co.jp/contacts>

ホームページ : <https://corp.delis.co.jp/>