

第3回ダイナック商品開発コンテスト コンテストテーマ 身体の温まるランチメニュー 概要

【主な実施期間】11月1日(木)～11月30日(金)

※期間は、店舗によって異なります。ダイナックが受託運営しているゴルフ場レストランに関しては、11月中旬以降、随時実施いたします。

【商品・価格】店舗により、提供するメニューが異なります。

【実施店舗】合計 175店舗

※実施店舗は、変更になる場合がございます。

関東 85店舗

Papa Milano(パパミラノ)、18店舗 咲くら 12店舗、
響 10店舗、鳥どり 18店舗、鳥どり総本家 2店舗、
THE ROSE&CROWN(ザ・ローズアンドクラウン) 9店舗、
その他 16店舗

関西 16店舗

燦 3店舗、八かく庵 2店舗、咲くら 2店舗、Papa Milano(パパミラノ) 2店舗、卯乃家 2店舗、
きんき市場咲くら 1店舗、鳥どり北新地店 1店、FIAMMA ROSSA(フィアマロッサ) 1店舗、
THE ROSE&CROWN(ザ・ローズアンドクラウン) 1店舗、WaZa(ワザ)茶屋町店 1店舗

ゴルフ場レストラン 74店舗

※ダイナックが受託運営しているゴルフ場レストランに関しては、関東地区と関西地区では開催期間が異なります。現時点では、商品・価格などは決まっておられません。

『第3回ダイナック商品開発コンテスト コンテストテーマ身体の温まるランチメニュー』の詳細はこちら。
(29日頃、開設予定)

<http://www.dynac-japan.com/2012contestmenu>



【決勝大会の表彰式終了後】
代表取締役社長 若杉 和正(左)
響丸の内店 木戸口 善裕(右)
(グランプリ受賞者)

第3回ダイナック商品開発コンテスト入賞作品 商品化の一例

グランプリ受賞作品

【商品名】『日向鶏 石焼き担々クッパ』(右画像)

【開発者】響 丸の内店 料理長代理

木戸口 善裕

【価格】1,200円(税込)

【提供店舗】響 10店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)



【商品名】『生姜のみぞれだれ ハンバーグ』(左画像)

【開発者】咲くら 京橋店 料理長

小澤 亮

【価格】850円(税込)

【提供店舗】咲くら 12店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)

※このページの画像は、全てイメージです。
商品名・価格・提供店舗・提供期間は変更になる場合がございます。

第3回ダイナック商品開発コンテスト入賞作品 商品化の一例

【商品名】『熱々土鍋の鶏担々クッパ御膳』(右画像)

【開発者】鳥どり 日本橋店 料理長

五味 聡

【価格】850円(税込)

【提供店舗】合計 24店舗

鳥どり 18店舗 鳥どり総本家 2店舗

鳥彩々 2店舗 その他 2店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)



【商品名】『シルキー四元豚のジンジャーステーキ
ディッシュ』(左画像)

【開発者】ラ・ブーシェリー・エ・ヴァン 調理長

瀬田 将之

【価格】1,000円(税込)

【提供店舗】ラ・ブーシェリー・エ・ヴァン 1店舗

その他 3店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)



【商品名】『熱々！冬野菜の入ったハンバーグ

グラタン』(右画像)

【開発者】Papa Milano多摩センター店 料理長

笹川 祥広

【価格】1,050円(税込)

【提供店舗】Papa Milano(パパミラノ) 8店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)



【商品名】『冬野菜とチキンのホワイトカレー』(左画像)

【開発者】THE ROSE&CROWN新橋店 料理長

村田 健三郎

【価格】888円(税込)

【提供店舗】合計 11店舗

ザ・ローズ&クラウン 9店舗

RCタバーン 2店舗

【提供期間】11月1日(木)～11月30日(金)

※このページの画像は、全てイメージです。

商品名・価格・提供店舗・提供期間は変更になる場合がございます。

※17種類全ての取り扱いではなく、お店ごとに扱うメニューが異なります。



本リリースについてのお問合せは下記までお願い致します。

問い合わせ先

株式会社ダイナック 営業推進本部 広報担当 大石・新井

TEL: 03-3341-4218 FAX: 03-3352-4915