平成27年7月2日

各　位

会 社 名　株 式 会 社 エ ス エ ル デ ィ ー
代表者名　代 表 取 締 役 社 長　青 野　玄
（コード:３２２３　東証JASDAQスタンダード）
問合せ先　取 締 役 副 社 長　伴　直 樹
（TEL. ０３－６２７７－５０３１）

当社と株式会社パルコとの共同事業開発に関するお知らせ

～　スターシェフ・オリヴィエロドリゲス氏によるネオビストロ「& éclé(アンドエクレ)」7月16日、青山にオープン　～

当社は、株式会社パルコが推進する同社直営飲食店舗事業に協同してまいりましたが、この度、当該共同事業開発により、株式会社パルコは、直営の飲食店舗「& éclé(アンドエクレ)」を、平成27年7月16日に新規オープンする運びとなりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

１.概要

当社との間において締結しております業務提携契約に基づき、株式会社パルコは当社及びシェフ・オリヴィエ ロドリゲス氏と共同にて直営飲食事業のストラクチャーを組成しておりました。

今般オープンいたします「& éclé(アンドエクレ)」については、この共同事業開発が結実した、同社によるネオビストロの新業態１号店となります。

２.店舗の特徴

当店は、アクセシブルなラグジュアリーをテーマに、ミシュランガイド１ツ星を７年連続獲得してきたシェフ、オリヴィエロドリゲス氏とパルコが共同で運営する店舗となります。

ガストロノミー(高級フレンチ)の世界でキャリアを築いてきたオリヴィエ氏の料理の特徴は、素材の味を引き出す高い技術と、洗練されたルックス。オリヴィエ氏自らが厨房に立ち、ミシュランクオリティの料理を、ビストロの価格帯で提供いたします。

なかでも象徴的なメニューが、オリジナルジャンル「クーリシャス」。旬の野菜を使ったフレンチ独特のソース「クーリ」と日本人になじみの深い様々な種類のライス&シリアルをブレンドした、ヘルシー&新感覚のメニューです。

①店舗情報

店名	&éclé（アンドエクレ）
オープン日	平成 27 年 7 月 16 日（木曜日）
住所／電話	東京都港区南青山 5-5-4 ルーチェ南青山 2F　／03-6712-5018
営業時間	11:30-14:30（L.O）、18:00-22:00（L.O）
定休日	無休（年末年始除く）
店舗面積	約 150 ㎡（約 45 坪）
席数	テーブル 49 席（うち個室 6 席）
価格帯	ランチ セット 1400 円～1800 円、コース 3500 円 ディナー コース 4500 円～、アラカルト 1000 円～2600 円
Web	http://and-ecle.com

②オリヴィエ ロドリゲス氏プロフィール

1971 年、フランストゥールーズ出身。18 歳から料理の道へ進み、フランス「ドン・カミーヨ」を皮切りに「ル・シャンテクレール」(2 ツ星)、「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」(2 ツ星)、イタリア「エノテカ・ピンキオーリ」(3 ツ星)、で部門シェフをつとめた後、来日。2005 年にオープンした「マンダリンオリエンタル東京」内「シグネチャー」のメインシェフに就任。2007 年にミシュラン１ツ星を獲得して以来、退任まで７年間星を維持し続けてきた。フレンチで培ったテクニックを柱に、南仏出身のシェフならではのライトなテイストで、味、香り、食感、色彩を１皿毎に調和させるアーティスティックな技術と感性が各方面から高い評価を受けている。日本の食材にも造詣が深く、日本とフランスの旬の食材を組合わせる事でも有名。

３.アライアンスパートナーとしての展開

株式会社パルコは、同社商業施設への当社直営店舗出店をはじめ、同社商業施設福岡パルコ新館オープン時における６階複合フロア 『タマリバ６　-TENJIN BASE-』）のフロア環境と各ショップデザインのプロデュース受託や、今般の「& éclé(アンドエクレ)」のオープン等、当社のコンテンツ企画事業における重要なアライアンスパートナー企業であります。

当社は、今後も同社との共同事業領域を広げ、両社それぞれの事業活動において優位性を発揮する技術やノウハウ、コンテンツなどの経営資源を活用し、従前の枠にとどまらない広範囲な分野で新しいビジネスチャンスの可能性を模索・展開することで、相乗効果のある成長と発展を目指してまいります。

以　上