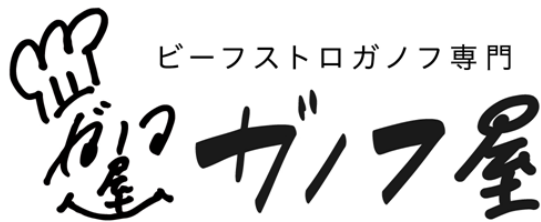


# 日本初のビーフストロガノフ専門店が “日本一のビーフストロガノフ”を目指して辿り着いた一皿 『ガノフ屋』に新メニュー「黒毛和牛ガノフ」が登場

「スパゲッティのパンチ」や「ステーキロッヂ」などを手掛ける株式会社B級グルメ研究所（東京都武蔵野市：代表取締役社長 坂本 憲史）は、日本初のビーフストロガノフ専門店『ガノフ屋』で、新メニュー「黒毛和牛ビーフストロガノフ」を5月19日（水）よりランドメニューとして販売開始いたしました。専門店だからこそお届けできる、最高に贅沢なビーフストロガノフをお楽しみいただけます。



「ガノフ屋」は、「ビーフストロガノフ」の美味しさをより多くの方に伝えたいという思いから2020年7月、池袋にオープンした日本初となるビーフストロガノフ専門店です。これまで老舗の洋食屋やロシア料理専門店で食べる機会が限定されてきたビーフストロガノフを、日本の食文化の中で日常的に親しまれる料理にしたいと考え、やさしくマイルドな味わいにアレンジし、ごはんはジンジャーライスを合わせるなど日本人好みの味に仕上げました。

メニューは、こだわりのビーフストロガノフのみ。フンドボーと牛骨の出汁が香るまろやかな味わいの「白ガノフ」と、自家製ブラウンソースのコクと牛骨の出汁がマッチした濃厚な味わいの「黒ガノフ」の2種類のビーフストロガノフを看板メニューとして提供し、オープン以来好評を得ておりますが、中には「より食べ応えのあるメニューも食べたい」というご希望もいただいております。そうしたお客様の声もきっかけとなり、今回“日本一のビーフストロガノフ”を作るべく、新たに開発に取り組むこととなりました。試行錯誤を経て、辿り着いたのがこの度発売した「黒毛和牛ガノフ」です。

開発にあたり最も重視したのは、ビーフのクオリティと味わいです。素材はA4ランク以上の黒毛和牛の三角バラ肉を使用。三角バラは、焼肉店では特選カルビ等として販売される希少部位で、サシが多くて柔らかく、舌の上でとろけるような食感が楽しめます。今回、全ての部位で試作を重ね、ルーと合わせた時の相性の良さからセレクトしました。

「黒毛和牛ガノフ」は、香り高い和牛に負けないブラウンソースベースの黒ガノフのみの展開とし、ルーはより濃厚に仕上げています。既存メニューと同様、黒毛和牛の大腿骨から抽出し20時間以上かけて仕上げた牛骨スープを使用しています。ビーフストロガノフ専門店がこだわり抜いた、味わい、食べ応えともに満足度の高い、贅沢な一皿に仕上げました。

ロシアの家庭料理と日本の黒毛和牛が融合し、究極の美味しさを実現した「黒毛和牛ガノフ」。テスト販売を経て、5月19日（水）より正式にランドメニューとなり、店内はもちろん、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

今後も『ガノフ屋』では、ビーフストロガノフの魅力を発信し、「ビーフストロガノフって美味しい。」という体験、感動を日本全国の方にお届けできるように様々な取り組みをまいります。

## メニュー概要



商品名：黒毛和牛ガノ

価格：1,870円（税込）

発売日：5月19日（水）

A4ランク以上の黒毛和牛の上質な三角バラ肉を使用。特製のルーと合わせて味わえば濃厚な旨味がとろけます。ビーフストロガノ専門店だからこそお届けできる、最高に贅沢なひと皿です。テイクアウトも可能です。事前にお電話でご注文いただくとスムーズにお渡しできます。

## 『ガノ屋』とは

ハヤシライスやビーフシチューとは違い、「ビーフストロガノ」は牛のスライス肉と玉ねぎ、サワークリームを使って煮込んだベースに、きのこ類などを炒めて加えたものの総称です。バターライスや白米、パンやマッシュポテトと一緒に食べられていましたが、「ガノ屋」ではジンジャーライスを採用。コク深いビーフストロガノに、ジンジャーのスッキリとした香りがバランスの良い仕上がりとなっています。

メニューは定番の「黒ガノ」と、ロシア西部の地域で食べられる「白ガノ」、そして新発売の「黒毛和牛ガノ」です。タンパク質が豊富な黒毛和牛の大腿骨からとった出汁を20時間以上かけて仕上げた牛骨スープで美味しさを追求。私達は、幸せあふれる『ガノ屋』だけのひと皿で、お客様の笑顔が増えるよう努めてまいります。

### 白ガノ 990円（税込）

サワークリームのさわやかな酸味と、フンドボーのまろやかな香りが引き立ちます。クリーミーでホワイトシチューを連想させる味わいです。塩味が効いていて、ジンジャーライスとの相性抜群です。

### 黒ガノ 990円（税込）

自家製ブラウンソースのコクと、牛骨の出汁の相性が抜群で濃厚な味わい。幅広い日本人が好む、飽きのこない味に仕上げました。

### 美味しさの決め手はこだわりの“ボーンブロス”

ボーンブロスとは骨をじっくり時間をかけて煮る事でタンパク質の成分を抽出した栄養価の高いスープです。スープに含まれるコラーゲンが美肌効果を促進し、ゼラチン質が腸の働きをサポートすることが期待できます。腸の働きが良くなる事で老廃物の除去にも効果的で飲む美容液とも言われています。さらに、筋肉や臓器、肌、髪、爪、体内のホルモンや酵素を作り出す重要なたんぱく質が非常に多く含まれます。

#### こだわりポイント

●当店のボーンブロスは全国から厳選した黒毛和牛の大腿骨からのみ抽出したものを使用しています。黒毛和牛にこだわるのはその甘さとコクです。日本人に好まれる鼻から抜ける香りは他の牛では出せない味わいです。大腿骨にこだわるのはタンパク質の量が豊富に蓄えてあるのが理由です。

●当店では独自の調理方法で、香り豊かで口の中に入れた時の甘さが出せる抽出方法を採用しています。

●調理時間は20時間以上。じっくり寝かせることで旨味成分が増し、味がまろやかになります。

## 店舗情報



店名 : ガノフ屋 池袋店  
住所 : 東京都豊島区南池袋1-18-22 クボタビル2F  
TEL : 03-5927-8662  
営業時間 : 月～土 11時-23時 (L.O.22時)  
日・祝 11時-22時 (L.O.21時)  
URL : <https://ganoff-ya.jp/>  
Instagram : <https://www.instagram.com/ganoffya/?hl=ja>



## 会社概要

【社 名】株式会社B級グルメ研究所  
【住 所】東京都武蔵野市吉祥寺本町2-5-10 いちご吉祥寺ビル7F  
【設 立】2012年7月2日  
【代 表】代表取締役社長 坂本 憲史  
【資 本 金】500万円  
【事業内容】飲食店経営・教育支援・人材育成 など  
【U R L】<https://bken.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞  
株式会社B級グルメ研究所 広報担当 佐々木  
TEL:03-6849-2812 mailto : [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)