



2015年11月18日  
ネスレ日本株式会社

業界初、ネコとオーナーのためのケータリングサービス

## モンプチ「Catering (=キャタリング)」新登場！

一流シェフが自宅に伺い、ネコとオーナーと一緒に楽しめる本格フレンチの特製フルコース

11月18日(水)より、1組 ¥22,222(税込)で限定販売

ネスレ日本株式会社 ネスレ ピュリナ ペットケア (本社:兵庫県神戸市、カンパニープレジデント:阿部 文彦)は、大切なネコちゃんとオーナーが特別な時間をより楽しんでいただけるよう、一流シェフがご自宅に伺い、ネコちゃんとオーナー向けに「モンプチ」のメニューをイメージした本格フレンチの特製フルコースをその場で調理し提供する、業界初\*のケータリングサービス「Catering (=キャタリング)」を、11月18日(水)より限定販売します。

※日本国内の主たるペットフードメーカーにおいて業界初 / 自社調べ



ネコとあなたのケータリングサービス



### 「Catering」紹介ムービー <https://youtu.be/q6owFMseoic>

ネコちゃんとオーナーの特別な時間を彩る本サービスの内容をイメージしていただける映像です。

ペットと飼い主の関係が「家族」「心の友」とも言われるほど強まっている昨今、ネコオーナーの中には「愛猫との絆を深める特別な時間(日)を過ごしたい」、「愛猫との記念日を特別に祝いたい」と思う方が多くいらっしゃいます(2015年3月、ネスレ自社調査による)。

キャットフードのトップブランドである「モンプチ」ではこれまで、ネコの気持ちを体験できるレストラン「レストラン モンプチ」や、「ABC Cooking Studio」とタイアップしたネコちゃん向けレシピの開発や料理教室など、ネコちゃんとの特別な時間を楽しみたいオーナー向けの様々な企画を展開してきました。

そして今回は、ネコちゃんとオーナーと一緒に、美味しい食事を通じて大切なひとときを過ごしていただける新サービス「Catering (=キャタリング)」を提供します。メニューは前菜、スープ、メイン、デザート計4品で、ネコちゃん用、オーナー用、それぞれのために食材や調理方法の全てにこだわり調理するので、安心してお召上がりいただけます。

「モンプチ」ならではのレシピとノウハウを活かした究極の味わい体験が楽しめるサービスを、ネコちゃん1匹、オーナー1名様で22,222円(税込)にて、限定販売します。所定のwebサイトより、お申込みいただけます。

「Catering」 サービス概要



ネコとあなたのケータリングサービス

名称	Catering(=キャタリング)
内容	ネコとオーナーのためのケータリングサービス(出張シェフサービス) 一流シェフが自宅に伺い、ネコとオーナーそれぞれのために、「モンプチ」のメニューをイメージした、本格フレンチの特製フルコース(前菜・スープ・メイン・デザート)をその場で調理し、提供します。 ※本サービスには料理の提供、テーブルコーディネート(食器、テーブルクロス、席札、メニュー表)を含みます。テーブルや椅子などのサーブする場所及び家具はお客様宅のものを使用します。
提供期間	2015年12月5日(土)、6日(日)、11日(金)、13日(日)、18日(金)
提供エリア	東京都:東京23区、三鷹市、調布市、武蔵野市、西東京市、狛江市、小金井市、府中市、稲城市 神奈川県:川崎市、横浜市 千葉県:市川市、浦安市、船橋市、習志野市 埼玉県:戸田市、和光市、川口市、草加市、八潮市、三郷市
所要時間	約5時間(セッティング、調理、片付けを含みます。ご自宅の環境により時間は異なります。)
販売価格	税込22,222円(ネコちゃん1匹、オーナー1名) ※追加ネコちゃん1匹まで:無料 / 追加オーナー1名まで:+税込10,000円
限定組数	各日程1組(ネコちゃん2匹まで+オーナー2名まで) ※応募者多数の場合は、抽選にて決定します。
申込み期間	2015年11月18日(水)開始 2015年12月5日(土)、6日(日)、11日(金)開催分:2015年11月24日(火)締切 2015年12月13日(日)、18日(金)開催分:2015年12月1日(火)締切
申込み方法	「Catering」webサイトより、必要事項をご入力の上、お申込みいただきます。 <a href="http://nestle.jp/brand/monpetit/special/catering/">http://nestle.jp/brand/monpetit/special/catering/</a> 申込み多数の場合は抽選にて当選者を決定します。当選者には、事務局より電話にてご連絡します。当選者のキャンセルがあった場合、追加抽選をおこなう場合があります。

料理写真(左がオーナー用、右がネコちゃん用)

-前菜-

マグロと野菜のマリアージュ  
~鰹の香りを添えて~



204 kcal



56 kcal

-スープ-

3種の魚介のスープ  
~かに、ほたて、しらす~



196 kcal



43 kcal

-メイン-

チキンコンフィのロースト  
~彩り野菜のフリカッセソース仕立て~



379 kcal



87 kcal

-デザート-

特製ブランマンジェ  
~焼き菓子と数種のベリーソースを添えて~



324 kcal



20 kcal

■ 担当シェフ:内田裕介(うちだ ゆうすけ)

2002年華調理師専門学校調理テクニカル科を卒業。  
同年より帝国ホテル東京へ入社、翌年から調理スタッフとして  
プレパレーションブッチャーへ配属。肉のスペシャリストとして素材の見極め、  
仕込みのノウハウを学ぶ。  
2005年には上高地帝国ホテル「懐石料理あずさ庵」へ出向。  
本職のフランス料理、イタリア料理とは違う日本料理を学ぶ。  
一般社団法人 全日本出張シェフサービス協会 代表理事  
全国対応の高級出張シェフサービス総料理長として従事



■ 「Catering」紹介ムービー

ネコちゃんとオーナーの特別な時間を彩る本サービスの内容をイメージしていただける映像です。

「Catering」紹介ムービー <https://youtu.be/q6owFMseoic>



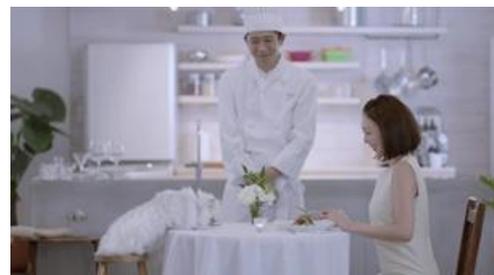
あるご自宅で手際よく調理するシェフ



ネコちゃんはその様子を見つめます



テーブルに並べられる料理には、  
オーナー用とネコちゃん用が…



ふたりで特別な食事を楽しむ様子