

ペッパーランチ大復活の第一弾 「海外メニューの逆輸入」 魔法の鉄皿使用の新商品導入と価格改定

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役／一瀬邦夫）では、この度、グランドメニューの大幅改定を開始しました。「チーズリゾット」「焼きカレー」「ジュージューパスタ」等、魔法の鉄皿を使用したシンガポールを始めとして、業績好調の海外ペッパーランチのメニューを取り入れ、品揃えを増やすと共に、近年の低価格志向に合わせ、ボリュームを減らした新価格への改定を開始します。

海外ペッパーランチは 2005 年 8 月にシンガポールに 1 号店を出店して以来、着実に店舗数を伸ばし、6 年余りで現在 11 カ国（地域含む）102 店舗と拡がりを見せています。今回は業績好調の海外ペッパーランチのメニューを取り入れ（逆輸入）、日本国内のペッパーランチの大復活を目指します。（国内 134 店舗）

《グランドメニュー改定ポイント》

1. 店舗タイプ別に 3 パターン
（路面店、フードコート、特殊店）
2. 量目・価格の見直し
（ライス、お肉の量を減らし、価格も抑える）
3. 商品数・商品群の拡充
（7 品→17 品、ステーキ以外の商品導入）
4. 最低価格の引き下げ
（路面店 550 円、フードコート 390 円）
5. メニューデザイン一新

《メニュー改定スケジュール》

2 月 17 日 14 店舗
（路面店 4 店、フードコート 9 店、特殊店 1 店）
その後順次改定し、4 月全店改定予定

詳細はHPでご確認下さい。

<http://www.pepperlunch.com>



この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 (株)ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

営業企画推進部 TEL：03(3829)3654 FAX：03(3829)9250 担当／川野