

ペッパーランチと花畑牧場のコラボレーション “十勝ラクレット” ビーフペッパーライス新発売 9/11～10/29 全店キャンペーンを実施します。

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、株式会社花畑牧場（本社／北海道河西郡・代表取締役／田中義剛 様）とのコラボレーションにより、新商品を開発しました。9/11 からペッパーランチ全店でキャンペーンを実施します。

ペッパーランチは2012年11月より既存店昨年対比売上が33ヶ月連続（2015年7月まで）で100%を超え、好調に推移しています。

この度、社長の一瀬と、花畑牧場の田中義剛社長が意気投合し、花畑牧場のチーズを使用した新商品“十勝ラクレット”ビーフペッパーライスを開発に至りました。8/10～直営4店舗でテスト導入したところ、お客様の評判もよく、この度、全店キャンペーンを実施する事となりました。

ラクレットはスイスやフランスのサヴォア地方で主に作られているチーズです。花畑牧場十勝ラクレットは、北海道の広大な土地で育った牛から作られます。花畑牧場では一つ一つ丹精込めて手作りし、熟成の行程でチーズの表面を塩水（熟成専用液）で毎日磨いて造られ、ラクレット熟成庫で品質管理されています。

濃厚な香りとクリーミーな旨味がビーフペッパーライスのスパイスと混じり合い、マイルドで旨味たっぷりのペッパーライスが完成しました。

キャンペーン PR 動画には、北海道出身の近藤 智美さん（現ミスツーリズム・ワールド・グランプリ、元ミスユニバース・北海道代表）に商品を紹介して頂いています。



《商品紹介》（税抜き）

“花畑牧場十勝ラクレット” ビーフペッパーライス 880円
チーズダブル 1,080円



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/>

広報担当 TEL：03(3829)3654 FAX：03(3829)9250 担当／川野

kawano@pepper-fs.co.jp