

サンクゼールレストランの新たな挑戦 変わらぬ景色と進化する美味しさ

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約 180 店舗展開している、食品製造小売企業（食品 SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2025 年 9 月より「ワイナリーレストランサンクゼール」のメニューを刷新いたしました。提供するメニューの多くは、2024年に新設した商品開発ラボに導入した真空低温調理器を活用して調理されたものです。今回は商品開発ラボでのメニュー開発に至った背景や、今後の展開についてご案内いたします。

真空低温調理によるレストランメニュー開発

長野県飯綱町の自然に抱かれたサンクゼールの丘は、私たちにとって“サンクチュアリ”とも呼べる特別な場所です。この丘に佇むレストランは、今年で35周年を迎えました。開業以来、四季折々の美しい景観とともに、心を込めて提供してきたワインと料理は、今もなお多くのお客さまに愛され続けています。

この節目の年、私たちはお客さまにさらなる満足をお届けするために、真空低温調理による新たな料理提供をスタートします。



この調理法は、食材を真空状態で低温加熱することで、栄養素を守りながら理想的な火入れを実現。肉や魚は驚くほど柔らかく、野菜は鮮やかな色と風味を保ちます。旬の食材を最適なタイミングで調理・保存することで、季節の恵みを閉じ込め、いつでも最高の状態で提供可能。衛生的で品質も安定しており、安心して楽しめる新しい食体験をご提供いたします。



2025.09.09

全国のご家庭へ「愛と喜びのある食卓をいつまでも」

今回導入した新たな調理プロセスでは、真空低温調理法を活用することで、調理の標準化と時間短縮が実現します。これにより、レストランスタッフは盛り付けや新メニューの開発により多くの時間を割くことができるようになり、お客様一人ひとりのニーズに寄り添った、より丁寧なサービスの提供が可能となります。



真空低温調理により提供される新メニュー（一部）

また、食材の無駄を大幅に削減できる点も大きなメリット。これまで廃棄されていた部分の有効活用や、事前調理による在庫管理の適正化が可能となり、環境負荷の軽減にも貢献します。サンクゼールはこの取り組みを、持続可能な社会の実現に向けた重要な一歩と位置づけています。

さらに、真空低温調理法で仕上げたメニューは、今後サンクゼールレストランの味として、ご家庭でも気軽に「愛と喜びのある食卓」をいつまでも体験していただけるよう、冷凍食品やレトルト商品等での提供も視野に入れています。

サンクゼールは、食を通じて人々の暮らしに豊かさと笑顔を届けることを使命とし、これからも革新と挑戦を続けてまいります。

※ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。