

【H.I.S. SNS ファン投票 | いいね！パリ編 ~食欲の秋 第4弾~】

パリに行くなら絶対食べたいパリグルメ 10 選発表！

1 位に輝いたのはボリューム満点！鍋いっぱいのもール貝の白ワイン蒸し！

Facebook「H.I.S.Japan」ファン数 30 万人、「いいね！パリ」ファン数 3.5 万人（2015 年 9 月時点）

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、H.I.S.フランス・パリ支店が中心となって運用する Facebook ページ「いいね！パリ」のファンを対象に、「パリ好きが決める！パリに行くなら絶対食べたいグルメ投票キャンペーン」と題し、パリを訪れた際に必ず食べてしまうエスカルゴや鴨料理、クレープなど、絶品グルメに投票して頂きました。

＼パリ好きが決める！パリに行くなら絶対食べたいパリグルメランキング／：<http://bit.ly/1KpJddx>

食欲の秋第4弾としてソウル、ハワイ、イタリアに続いて発表するグルメランキングは、食の都パリ。世界の中でもパリは評判の高いレストランが多く、街角の市場・マルシェでは旬な食材が手に入ります。そんなパリでは、市場で仕入れた新鮮な食材や、フォアグラ、キャビア、トリュフなどの世界三大珍味を使用した料理が楽しめます。一方で、昔ながらの伝統料理も愛され続けており、高級な食事から素朴で身近な料理まで様々な種類のグルメを楽しむ事ができます。

そこで、Facebook「いいね！パリ」のファンに「アナタだからこそ知っているオススメのパリグルメ」を募集したところ、ご参加頂いた方の3割が10回以上パリを訪れた経験があり、リピーターだからこそ知っているグルメ情報が集まりました。その回答の中から絶品グルメを扱う19店舗を厳選し、投票頂いた結果は以下の通りです。

接戦の上、堂々第1位に輝いたのは、Leon de Bruxelles（レオンドブリュッセル）の鍋いっぱいの「もール貝の白ワイン蒸し」にファンの支持が集まりました。次いで2位に Restaurants Domaine de Lintillac（ドメヌ・ドゥ・ランティラック）のフォアグラを取り出した鴨の胸肉を使用した「鴨のマグレ」、3位に老舗レストラン Cafe de la Paix（カフェドラペ）の「ミルフィーユ」と、友達や家族と大人数でワイワイ気軽に楽しめる絶品料理から、名店として名高いレストランのデザートまで幅広いメニューが上位を占めました。

本キャンペーンの結果を受け、1位の Leon de Bruxelles（レオンドブリュッセル）のもール貝を気軽にお楽しみ頂けるよう、ミールクーポン付きツアーをご用意しました。

また、11月1日（日）までの期間限定で「パリの思い出プレゼントキャンペーン」を開催中です。キャンペーン期間中に H.I.S.主催のフランス旅行を新規ご成約頂いたお客様の中から抽選で、人気レストランでのお食事券や、パリ在住の日本人カメラマンがパリ旅行に同行しフォトスポットにご案内、撮影させて頂く権利等が当たります。パリで素敵な思い出をさらに加えて頂けるような当選商品をご用意しております。

今後も H.I.S.はキャンペーンを通じて様々な観点からお客様の声に耳を傾け、お客様のご旅行がより快適で充実したものになるよう、情報のご提供に努めてまいります。



もール貝の白ワイン蒸し（イメージ）

パリの思い出 プレゼントキャンペーン 9/28(月)～11/1(日)開催

上記キャンペーン期間中、H.I.S.のフランス旅行を新規ご成約のお客様を対象に、毎週抽選で合計5組様にパリ在住の日本人プロカメラマンが撮影する「パリの思い出」撮影や、人気レストランでのお食事券、パリ宿泊ホテルの無料アップグレードなどが当たります。

条件：2015年9月28日（月）～2015年11月1日（日）の期間中に、対象コースを新規ご成約頂いた方

対象出発日：2015年11月20日（金）～2016年3月31日（木）の日本出発

対象コース：impresso 又は Ciao, Ciaopresso, Extage, Extage SMART のパリ滞在コース（全コース）

キャンペーンページ：<http://bit.ly/1MAAttbn>

≪投票キャンペーンランキング結果≫



1 位 Leon de Bruxelles（レオンドブリュッセル）の「もール貝」の白ワイン蒸し

もともとベルギーのお店でパリ市内に数店舗を構えるチェーン店。名物はもール貝の白ワイン蒸しです。一番小さなサイズでも2人で食べるには多い程のボリュームです。「鍋いっぱいに入ってくるもール貝。貝の殻でつまんで食べるのは面白いです。もちろん美味しいですよ！」「ハズレのない美味しさ。3歳の孫が、バケツのような入れ物に顔を突っ込むようにして食べていました！」「このもール貝、最高！」といった多くのファンの支持が集まりました。

住所：63 Av. des Champs-Élysées 75008 Paris（シャンゼリゼ店）

1 位を記念して特別商品発表！ Leon de Bruxelles（レオンドブリュッセル）の絶品もール貝を堪能しよう！

成田発着 もール貝の専門店「レオンドブリュッセル」のミールクーポン付！パリ6日間 **10.9万円～16.2万円** <http://bit.ly/10BPGcd>

※送迎はありませんので、ご自身でお店へお越しください。

2位 Restaurants Domaine de Lintillac(ドメーヌ・ドゥ・ランティラック)の「鴨のマグレ」

代表的なフランス料理である鴨料理が楽しめる専門店。鴨のコンフィや鴨のフォアグラなど、美味しい料理がお手頃価格でカジュアルに食べられます。オススメは鴨のマグレ。フォアグラを取り出した鴨の胸肉で、普通の鴨より大きく身がしっかりしています。「鴨独特の風味が味わい深いです。」「多くのお客さんと賑わう中お店の方のサービスも素晴らしく、また行きたいと思うお店で渡仏する友人にもオススメしました。」というように、料理はもちろんサービスも好評でした。

住所：10 Rue Saint-Augustin, 75002 Paris (オペラ店)



3位 Cafe de la Paix(カフェ ドラペ)の「ミルフィーユ」

オペラ座の目の前のインターコンチネンタル パリ ル グラン内のレストラン。オペラ座を設計したガルニエ氏によって設計され、フランスの重要文化財になっています。約 150 年の歴史をもつレストランで、クラシックなフランス料理だけでなく、季節感溢れる素材を使ったフレッシュな感覚の創作料理を楽しむことができます。「名物のミルフィーユはさくさくとしたパイに甘いクリームがはさまり、とても美味しいです！」「やっぱり老舗のカフェ ドラペ！」というファンの声が集まりました。

住所：InterContinental Paris Le Grand - 5 Place de l'Opéra - 75009 Paris

4位 Laduree(ラデュレ)の「マカロン」

日本にも出店している有名店ラデュレ。卵白と砂糖とアーモンドが入った、フランスを代表するお菓子・マカロンがオススメです。「甘すぎず品のある味でたくさん食べられます。マカロンは甘いだけで苦手と思っていましたが本物は違いますね。」「日本にも上陸している LADUREE ですが、やはり本場の LADUREE は気品が違うなあと感じます。」という声が集まりました。

住所：75, avenue des Champs -Elysées, 75008 Paris (シャンゼリゼ店)



5位 Ble Sucre(ブレ シュクレ)の「パン・オレザン」

パリの東、バステュー広場から徒歩で約 8 分程度の距離にあり、有名ホテルで腕を磨いたパティシエのお店です。庶民的な価格なのに上質なパンやスイーツが楽しめる評判です。「カスタードクリームとレーズンの配分が絶妙。本当に美味しいです！」「これは美味しい！売切れだと凹む！」というファンの声が集まりました。

住所：7 rue Antoine Vollon 75012 Paris

6位 Les Noces de Jeannette(レ・ノス・ド・ジャンネット)の「エスカルゴ」

オペラコミック座の近くにある 100 年以上の歴史があるレストラン。オペラコミック座やフランス映画のポスターが壁に貼られています。「カジュアルなディナーにおすすめです！ガーリックバターがよくきたエスカルゴが絶品でした。」「エスカルゴ大好き。食べたいよー！」という声が寄せられました。

住所：14 rue Favart 75002 Paris



7位 Poilane(ポワラーヌ)の「タルティーヌ」

200 年の歴史を持つ老舗パン屋で、世界中にファンがいます。お店の隣にはポワラーヌのパンを使ったサンドイッチが楽しめるレストラン、キュージーヌ・ド・バーがあります。オススメはスライスしたパンの上に具材をのせたフランス式オープンサンドイッチ「タルティーヌ」。「焼きたてのタルティーヌが美味しい！」「タルティーヌおすすめ！ランチに最適。帰りにはパン買って帰りましよう。」といった声が集まりました。

住所：8 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris

8位 L'Ecluse(レクリューズ)の「牛肉のタルタル」

ワインバーのチェーン店で気軽に入りやすい雰囲気のお店です。「ワイン好きにはたまらない！ボルドーワインの専門店です。料理ごとに皿にあったワインがでてきます。トーストの上に牛肉のタルタルをのせて頂きます！ワインにピッタリです！」「パリのタルタルは脂肪分が少なくあっさりしていて、スパイスが効いていてとても美味しい！」という声が寄せられました。

住所：64 Rue Francois 1er, 75008 Paris (シャンゼリゼ店)



9位 Le Hangar(ル・ハンガー)の「フォアグラのポワレ」

マレ地区、Rambuteau (ランビュトー) 駅が最寄り、ポンピドゥーセンターのすぐ近くにある隠れ家風レストラン。小道に入った袋小路にあるので、静かで落ち着いた雰囲気のお店です。オススメは「フォアグラのポワレ」。「フォアグラはとろとろで柔らかく、マッシュポテトとも良く合っていて絶品でした！」との声が寄せられました。

住所：12 Impasse Berthaud, 75003 Paris

10位 La Fontaine de Mars(ラ フォンテーヌ ド マルス)の「仔羊のもも肉」

エッフェル塔に近く、手頃な料金で美味しいフレンチが楽しめる人気店です。オススメは「仔羊のもも肉」で、柔らかくソースが良くあいます。何層にも重ねられた薄いポテトの間に、濃厚なバタークリームソースがサンドされた付け合せも絶品です。「昔ながらのピストロで、雰囲気が素敵なレストラン。」という声が寄せられました。

住所：129 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris



【H.I.S.SNS ファン投票 | いいね！パリ編】

パリ好きが決める！パリに行くなら絶対食べたいパリグルメランキング：<http://bit.ly/1KpJddx>

本件に関するマスコミからのお問い合わせ先

株式会社 エイチ・アイ・エス 東日本地区 広報担当：高司(タカジ)

TEL:03-5908-2346 FAX:03-5908-2187 営業時間 平日)10:00~18:30、土日祝) 休み