

【報道関係各位】

2011年11月11日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

“再プロポーズ”で熟年離婚を防止 「プロポーズアゲイン」プラン、 11月22日（いい夫婦の日）より発売開始

感動創出企業を目指す株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区 代表取締役：杉元崇将、以下PDP）は、熟年夫婦を対象としたプロポーズ演出付きディナーコース「プロポーズアゲイン」を、“いい夫婦の日”にちなみ2011年11月22日より発売します。発売店舗は、「レストラン ルーク」（東京都中央区）、「レストランチェリー ウィズ スカイバー」（東京都港区）、「スケープス ザ スイート」（神奈川県三浦郡）の3店舗です。

「プロポーズアゲイン」は、3つのコースから選べるディナーに、再プロポーズの演出として特製フォトアルバムと記念撮影がセットとなった特別プランです。フォトアルバムは、二人の思い出の写真で構成し、最終ページには夫から妻へ（または妻から夫へ）伝えたい“再プロポーズの言葉”を添えます。

プランの流れは、まずディナーを楽しみ、その締めくくりとしてデザートとともにフォトアルバムを運びます。アルバムで夫婦の歴史を振り返りながら、最終ページで再プロポーズを行い、その後これからの“新婚生活”の新たな1ページを記念して、写真撮影を行います。その他、思い出の音楽やお手紙を再プロポーズの演出として組み込むなど、二人の歴史やストーリーに沿った演出の提案を通じて、感動の再プロポーズをサポートします。

厚生労働省の調査によると、20年以上同居した夫婦の離婚数は、1990年の約2万件から2010年には約4万件と、20年間でおよそ2倍に増加しています。このいわゆる“熟年離婚”の原因の多くは、夫婦のコミュニケーション不足にあると考えられます。本プランでは、「ありがとう」や「これからもよろしく」といった日常生活の中ではなかなか言えない思いを伝える機会を提供することで、幸せな夫婦生活の継続を支援します。



フォトアルバムイメージ

「プロポーズアゲイン」商品概要

商 品 名	「プロポーズアゲイン」
内 容	<ul style="list-style-type: none"> ●コース A : フルコース (ドリンク別) ●コース B : フルコース (乾杯用シャンパン付き) ●コース C : フルコース (乾杯用シャンパン、料理に合わせたワイン付き) <p>それぞれ、特製フォトブックと記念撮影付き。</p> <p>コースごとに異なるメニューをご提供いたします。メニュー詳細は、添付資料をご参照下さい。</p> <p>料理の内容は、季節に応じて変更します</p>
金 額	コース A : 20,000 円 コース B : 26,000 円 コース C : 36,000 円 (全て税込)
販 売 期 間	2011 年 11 月 22 日より受付開始 (完全予約制・予約は利用の 10 日前まで)
対 象	既婚者 (長年連れ添われた大切な方と素晴らしい時間をお過ごしください)
販 売 店 舗	<ul style="list-style-type: none"> ●RESTAURANT LUKE (レストラン ルーク) ●RESTAURANT CELLY with SKY BAR (レストランチェリー ウィズ スカイバー) ●SCAPES THE SUITE (スケープス ザ スイート)

お客様お問い合わせ先

■RESTAURANT LUKE (レストラン ルーク)

TEL. 03-3248-0211 (営業時間 [ランチ]11:30~15:00 [ディナー] 18:00~22:00 / 土・日・祝定休)

■RESTAURANT CELLY with SKY BAR (レストランチェリー ウィズ スカイバー)

TEL. 03-5447-1151 (営業時間 [ランチ]12:00~15:00 [ディナー/バー] 18:00~24:00 / 土・日定休)

■SCAPES THE SUITE (スケープス ザ スイート)

TEL. 046-877-5730 (営業時間 [ランチ]11:30~15:00 [カフェ] 15:00~17:00 [ディナー]18:00~22:00 / 不定休)

※貸切り等のご予約により、やむなく変更する場合がございます。ご了承下さい。

会社概要

■社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立：1997年7月1日

■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-16-12 ABC MAMIES PARKHILLS 4F

■代表取締役：杉元 崇将

■従業員数：415名 (※2011年4月30日現在)

■事業内容：レストラン事業、フラワーショップ事業、ウェディングプロデュース及びウェディングに関する商品の販売事業、コンサルティング事業、ホテル・賃貸別荘・旅館・その他宿泊施設運営事業、スクール事業、イベント企画事業、ケータリングサービス事業

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

■株式会社ポジティブドリームパーソンズ
担当：金井
TEL/ 03-5720-7880 FAX/ 03-5704-8674

■株式会社ブラップジャパン (広報代行)
担当：丸浜、蛭川
TEL/ 03-3486-6868 FAX/ 03-3486-7502

コース別メニュー一覧

(2011年11月22日～2012年2月14日まで)

■コース A	■コース B (乾杯用シャンパン付き)	■コース C (乾杯用シャンパン、お料理に合わせたグラスワイン赤・白付き)
—Amuse bouche—		
本日の日替わりアミューズ	本日の日替わりアミューズ	本日の日替わりアミューズ
—Entrée—		
卵を抱えたマダカスルージュ とズッキーニのシャルロット	卵を抱えたマダカスルージュ とズッキーニのシャルロット	マグロとブロッコリーの ミモザ仕立て オシェトラキャビアとアボガ ドのピューレを添えて
小さなサラダと 甲殻類ドレッシング	小さなサラダと 甲殻類ドレッシング	
—Soup—		
鴨のしゃぶしゃぶと フォワグラのフラン 香り高いコンソメスープ	冬瓜のブレゼと ハマグリのスープ	鴨のしゃぶしゃぶと フォワグラのフラン 香り高いコンソメスープ
—Poisson—		
白菜で包んだ鮮魚と ホタテの岩海苔ムース 白ワインソース	アンコウの ベーコン巻ロースト 赤ワインソース	オマールエビのロースト 大葉の香るクリアーなソース 日本酒のグラニテ
—Viande—		
国産牛ほほ肉の 赤ワイン煮込み 季節の野菜添え	フランス産鴨胸肉の ローストと季節野菜 オレンジ塩を添えて	黒毛和種フィレ肉の炭火焼 バジル風味のジャガイモのピ ューレと本山葵ソース
—Dessert—		
ゆずのセミフレッド 抹茶のジュレと みかんのコンポート添え	リンゴ酢とミントのスープ フルーツサラダ仕立て リンゴのシャーベット添え	お米のパパロワと ほうじ茶のアイス お米のフリットを添えて
—Café ou The—		