

秋新商品を発売

nakato

nakato 「麻布十番シリーズ」から

『ハーブ入り豚挽肉とドライトマトのペペロンチーノ』と

『陸奥湾産ベビー帆立のチャウダー』

を新発売

株式会社中島董商店

中島董商店（ナカシマトウショウテン、本社：渋谷区渋谷1-4-13、取締役社長：中島周）は、nakato ブランドで展開する「麻布十番シリーズ」から秋新商品として、

『ハーブ入り豚挽肉とドライトマトのペペロンチーノ』と『陸奥湾産ベビー帆立のチャウダー』の2品を8月21日(火)に発売します。

ハーブ入り豚挽肉とドライトマトのペペロンチーノ



ハーブや赤ワインで味付けした豚挽肉を使用。

豚挽肉の旨みと唐辛子の辛さをしっかり感じるペペロンチーノです。

●美味しさのひみつ

ローズマリーや香辛料、赤ワイン等で味付けしたこだわりの豚挽肉を使用しています。

豚挽肉の旨みにハーブや赤ワインなどの風味が加わり、より一層食べ応えのある味わいになっています。オイルソース全体に豚挽肉の旨みが染みわたることでパスタ全体のおいしさを引き上げています。

●おすすめの召しあがり方

おすすめの Pasta はスパゲッティニ（1.6mm 程度）などの標準の太さの Pasta です。オイルソースや具材の旨みが Pasta によく染みわたり、最後のひと口までご堪能頂けます。

お好みでサラダやバゲット、赤ワインなどと合せて休日のランチやディナーにお楽しみください。

陸奥湾産ベビー帆立のチャウダー



陸奥湾産のベビー帆立を使用。

帆立の旨みとたまねぎ、じゃがいも、にんじんの具材感を楽しむクリーミーなチャウダーです。

●美味しさのひみつ

青森県陸奥湾産のベビー帆立を使用しています。

陸奥湾は日本海・津軽海峡・太平洋に囲まれているため、寒流と暖流が交じり合い、グリコーゲンを豊富に含んだ旨みが強く、やわらかい、栄養満点の帆立が育ちます。水揚げして素早く加工した、旨みたっぷりのベビー帆立をお楽しみください。

●おすすめの召しあがり方

バゲットやパン、サンドイッチなどと合せばおいしい朝食メニューの完成です。

お好みでパスタやサラダ、白ワインなどと合せて休日のランチやディナーにもお楽しみください。

1. ブランド・シリーズ名・商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	シリーズ名	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味 期間
nakato	麻布十番 シリーズ	ハーブ入り豚挽肉と ドライマトのペペロンチーノ	90g	(税別) 380 円 (税込) 410 円	12 カ月
		陸奥湾産ベビー帆立のチャウダー	160g	(税別) 370 円 (税込) 399 円	12 カ月

2. 出荷開始日: 2018 年 8 月 21 日(火)

3. 取扱店舗: 百貨店及び高級食料品店

麻布十番シリーズ

「麻布十番シリーズ」について

nakato「麻布十番シリーズ」は、手軽に上質なものを召しあがりたいたいというお客様にご満足いただけるよう、「一食を大切に作るあなたへ 古くて新しい街、麻布十番から大切な一皿をお届けします。」という想いを込めて商品を展開しております。

手間を惜しまずにつくった本格的な味わいが特長の一人前洋食シリーズとして、カレー、シチュー、パスタソース、スープなど全 24 品を百貨店及び高級食料品店でお取り扱いいただいております。



「nakato」ブランドについて

nakato は、安心を生む誠実さを大切にし、素材にこだわり、手間を惜しまずにつくった上質な商品と食を楽しむ文化を提案するブランドです。

手間を惜しまずにつくった本格的な味わいが特長の一人前洋食シリーズ「麻布十番シリーズ」と、手軽に食べられる、ワインによく合うおつまみのシリーズ「メゾンボワール」の 2 つのシリーズを展開しています。

商品は、中島董商店のグループ会社、株式会社 nakato を通じて全国の百貨店及び高級食料品店にお届けしています。

nakato ブランドサイト : <http://www.nakato-finefoods.com>

商品のお取引に関するお問い合わせ先: 株式会社 nakato TEL:03-5413-2048

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社中島董商店 経営企画室 広報担当 石原 然

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

TEL : 03-3407-7111 FAX : 03-3407-8911

Mail: moyuru_ishihara@kewpie.co.jp HP : <http://www.nakashimato.com/>

サンプルをご希望の方は、広報担当までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

秋新商品を発売

nakato

nakato 「麻布十番シリーズ」から

ハーフサイズ3品

『ビーフカレー』『ハヤシビーフ』『ビーフストロガノフ』
を新発売

株式会社中島董商店

中島董商店（ナカシマトウショウテン、本社：渋谷区渋谷1-4-13、取締役社長：中島周）は、nakato ブランドで展開する「麻布十番シリーズ」から秋新商品として、定番商品3品『ビーフカレー』『ハヤシビーフ』『ビーフストロガノフ』のハーフサイズを8月21日（火）に発売します。

様々な個食化の需要に際し、朝食や遅めの夕食などちょっと食べたい時に手軽に楽しめるよう、ごはん100gに合う内容量にしています。

ビーフカレー（ハーフサイズ）



やわらかく煮込んだ牛肉と香味野菜の旨みにスパイスを効かせた欧風ビーフカレーです。なめらかな口当たりと、風味豊かでコクのある味わいをお楽しみください。

●美味しさのひみつ

炒めたガーリックに10種類以上の香辛料をバランスよく配合したカレールウを加え、数種類のスパイスで香りよく仕上げています。スパイスとハーブの複雑な組み合わせで、カレーソースの濃厚なコクに負けない爽やかで力強いスパイス感を演出しています。

ハヤシビーフ（ハーフサイズ）



ソテーした牛肉をこだわりのドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーでじっくり煮込み、赤ワインで香りよく仕上げました。すっきりとしたトマトの酸味、たまねぎとチャツネの甘味が調和した、コクのある味わいをお楽しみください。

●美味しさのひみつ

ベースとなるドミグラスソースは香味野菜をじっくりソテーし、トマトペーストとフォン・ド・ヴォーを加えて煮込み、赤ワインで香りよく仕上げています。トマトのさわやかな酸味と隠し味のチャツネを利かせ、酸味と旨みが絶妙な、ご飯によく合うソースです。

ビーフストロガノフ（ハーフサイズ）



大きめにカットした牛肉をソテーし、こだわりのドミグラスソースで煮込みました。サワークリームの風味と生クリームで仕上げた味わい深いビーフストロガノフです。ごはんと一緒に召しあがってください。

●美味しさのひみつ

ビーフストロガノフは“お肉料理”です。お肉そのものの美味しさを味わっていただくために、カットの大きさにこだわりました。お肉は煮込む前にソテーすることで旨みを閉じ込めています。

1. ブランド・シリーズ名・商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	シリーズ名	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味 期間
nakato	麻布十番 シリーズ	ビーフカレー(ハーフサイズ)	100g	(税別) 330 円 (税込) 356 円	12 カ月
		ハヤシビーフ(ハーフサイズ)	100g	(税別) 330 円 (税込) 356 円	12 カ月
		ビーフストロガノフ(ハーフサイズ)	95g	(税別) 350 円 (税込) 378 円	12 カ月

2. 出荷開始日: 2018 年 8 月 21 日(火)

3. 取扱店舗: 百貨店及び高級食料品店

麻布十番シリーズ

「麻布十番シリーズ」について

nakato「麻布十番シリーズ」は、手軽に上質なものを召しあがりたいたいというお客様にご満足いただけるよう、「一食を大切に作るあなたへ 古くて新しい街、麻布十番から大切な一皿をお届けします。」という想いを込めて商品を展開しております。

手間を惜しまずにつくった本格的な味わいが特長の一人前洋食シリーズとして、カレー、シチュー、パスタソース、スープなど全 24 品を百貨店及び高級食料品店でお取り扱いいただいております。



「nakato」ブランドについて

nakato は、安心を生む誠実さを大切に、素材にこだわり、手間を惜しまずにつくった上質な商品と食を楽しむ文化を提案するブランドです。

手間を惜しまずにつくった本格的な味わいが特長の一人前洋食シリーズ「麻布十番シリーズ」と、手軽に食べられる、ワインによく合うおつまみのシリーズ「メゾンボワール」の 2 つのシリーズを展開しています。

商品は、中島董商店のグループ会社、株式会社 nakato を通じて全国の百貨店及び高級食料品店にお届けしています。

nakato ブランドサイト : <http://www.nakato-finefoods.com>

商品のお取引に関するお問い合わせ先: 株式会社 nakato TEL:03-5413-2048

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社中島董商店 経営企画室 広報担当 石原 然

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

TEL : 03-3407-7111 FAX : 03-3407-8911

Mail: moyuru_ishihara@kewpie.co.jp HP : <http://www.nakashimato.com/>

サンプルをご希望の方は、広報担当までご連絡くださいますようお願い申し上げます。