

秋新商品を発売

nakato

nakato 「メゾンボワール」から

『広島県産牡蠣とほうれん草のパテ 白ワイン仕立て』と  
『2種のチーズのパテ パルミジャーノ・レッジャーノ使用』  
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「メゾンボワール」から秋新商品として、

『広島県産牡蠣とほうれん草のパテ 白ワイン仕立て』と『2種のチーズのパテ パルミジャーノ・レッジャーノ使用』の2品を8月21日（火）に発売します。

### 広島県産牡蠣とほうれん草のパテ 白ワイン仕立て



広島県産の牡蠣とほうれん草のペーストに、ざく切りのきのこを加え、白ワインで仕上げました。

●広島県産の牡蠣を使用

広島湾はその穏やかな地形、風波、潮流により牡蠣の生育に好条件な環境が揃っています。その広島産の牡蠣を水揚げ後、新鮮なうちに処理したものを原料としています。

海の恵みがたっぷり詰まった濃厚な味わいです。

●白ワインの爽やかな風味

牡蠣の旨みと生クリームのコクに、レモン果汁のすっきり感を加え、牡蠣と相性の良い白ワインで仕上げました。

●手作り感

粗くつぶした牡蠣とざく切りのきのこの具材感をお楽しみいただけます。

ほどよい具材感で食べ応えのあるパテです。バゲットにたっぷり乗せてどうぞ。

### 2種のチーズのパテ パルミジャーノ・レッジャーノ使用



パルミジャーノ・レッジャーノとプロセスチーズを使った濃厚な味わいに、ハーブとレモンを加えさわやかに仕上げました。

●パルミジャーノ・レッジャーノ使用

パルミジャーノ・レッジャーノは特定の地域で生産される「チーズの王様」と呼ばれる人気の高いチーズ。数年に渡って熟成させるので、非常に風味豊かな味わいです。

●チーズの複雑な味わい

チーズの複雑な旨みを出すために、プロセスチーズを配合しています。パルミジャーノ・レッジャーノと合わせることでより濃厚な味わいに仕上げました。

●ハーブとレモン

ハーブとレモンを加えることで、すっきりとした後味にしています。また、アクセントにブラックペッパーを加えているので、ワインに良く合います。

## 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	メゾン ボワール	広島県産牡蠣とほうれん草のパテ 白ワイン仕立て	95g	(税別) 500 円 (税込) 540 円	18 カ月
		2種のチーズのパテ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	95g	(税別) 500 円 (税込) 540 円	18 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



### 「メゾンボワール」について

nakato「メゾンボワール」は、「家とワインとおいしい時間」をコンセプトにした、ワインによく合うおつまみのシリーズです。素材にこだわり、手間を惜しまずに作った本格的な味わいを、温めずにそのまま召しあがれる手軽なおつまみとして、オイル漬けタイプ、パテタイプ、マリネタイプに新商品2品を加え、全14品で展開してまいります。



### 「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](mailto: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。