

新商品

nakato

## 「麻布十番シリーズ」から おうち時間を豊かにする調理用ソース “Chef's Sauce” 3品を新発売

8月20日(金)から出荷

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、代表取締役社長:中島周)は、nakato ブランドで展開する「麻布十番シリーズ」から新カテゴリーとして調理用ソース、“Chef's Sauce” 3品を新発売します。おうち時間が増えた昨今の消費者のニーズに応え、メインの素材を準備するだけで、おうちで手軽に本格的な洋食メニューが作れるワンランク上の調理用ソースに仕上げました。

### Chef's Sauce 牛肉ときのごでつくる ビーフストロガノフ用ソース【新商品】

牛肉とマッシュルームをソテーし、ソース(本品)を加えるだけで本格的なビーフストロガノフをお楽しみいただけます。生クリームの濃厚さとサワークリームのさわやかな酸味が調和した、味わい深いビーフストロガノフ用ソースです。

#### <美味しさのひみつ>

##### ① お肉を楽しむためのソース

ビーフストロガノフはロシアのお肉料理です。お肉そのものを楽しんでいただくため、具材はじっくり煮込んだ玉ねぎのみ。お肉を焼いた時の肉汁がソースと合わさって、より深みのある味わいになります。

##### ② 濃厚な味わいのソース

香味野菜にトマトペースト、赤ワインを加えて煮込んだこだわりのドミグラスソースに、フォン・ド・ヴォーと生クリームを加えてコク深い濃厚な味わいに仕上げました。

##### ③ サワークリームのさわやかな酸味

ストロガノフに欠かせない「サワークリーム」。濃厚な味わいの中に、サワークリームのさわやかな酸味が感じられるようバランスを工夫しています。



## Chef's Sauce 魚介とミニトマトでつくる アクアパッツァ用ソース【新商品】

お好みの白身魚をソテーし、あさりやミニトマトとソース（本品）を加えて煮込むだけで、手軽にアクアパッツァをお楽しみいただけます。

白ワインをベースに、さわやかなレモンとハーブを効かせたアクアパッツァ用ソースです。



### <美味しさのひみつ>

- ① 白ワインとレモンですっきりとした仕立て  
魚介の旨みを引き立てるため、できるだけシンプルに作りました。白ワインをベースにレモンを効かせた、すっきりとした後味のソースです。
- ② ハーブの香り  
さわやかなハーブの香りを最大限生かすため、オリーブオイルでんにくを炒めた後、スパイスやハーブも加えてじっくりと香りを引き出しています。
- ③ オリーブとドライトマトの彩り  
少量では用意しにくい黒オリーブとドライトマトはあらかじめソースに入っているため、食感も良く彩りもきれいで、見た目も豪華になります。  
オリーブとドライトマトの旨みもソースに溶け込み、深みのある味わいに仕上がります。

## Chef's Sauce ソーセージでつくる カスレ用ソース【新商品】 (白いんげん豆とお肉の煮込み)

耐熱皿にソース（本品）を入れソーセージをのせて、トースターで焼くだけで、手軽にカスレをお楽しみいただけます。

白いんげん豆を、ハーブやスパイスを効かせたソースでじっくり煮込んだカスレ用ソースです。



### <美味しさのひみつ>

- ① 豚挽肉の旨みが溶け込んだソース  
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。お肉自体にしっかりと味が付いているので、ソースにお肉の旨みが溶け込み、深みのある味わいです。
- ② お肉の旨みをたっぷり含んだ白いんげん豆  
カスレのメイン食材である白いんげん豆。ほくほくした食感の中に、お肉の旨みをたっぷり含んでいて食べごたえがあります。
- ③ 黒胡椒とハーブを効かせた仕立て  
お肉の旨みを楽しむカスレ。黒胡椒とハーブを効かせて、後味にすっきりとした余韻が残るように工夫しました。お肉の旨みと黒胡椒とハーブのアクセントが赤ワインともよく合います。

## <開発背景>

近年、共働き世帯や在宅時間の増加など、消費者の生活様式や消費行動は大きく変化しております。特に、外食や旅行に行くことが難しい環境下、おうち時間を豊かにするための「プチ贅沢な食のニーズ」が増加しております。「おうちでも外食気分やレストランの美味しさを味わいたい」といったニーズに応え、「麻布十番シリーズ」から調理用ソース“Chef's Sauce”を新発売します。料理が好きで、アレンジを楽しんだり、自分なりのおいしさを表現できる人のお手伝いをするソースです。メインの素材を準備するだけで、おうちで手軽に本格的な洋食メニューが作れるワンランク上の調理用ソースに仕上げました。

## <パッケージについて>

従来の一人前洋食シリーズのパッケージとは異なる、スタンドパウチ仕様です。パッケージの一部を透明窓にすることで、調理用のソースであることを訴求し、中身の視認性を高めています。

### 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	Chef's Sauce 牛肉ときのこでつくる ビーフストロガノフ用ソース	150g	税別 500 円	12 カ月
nakato	麻布十番 シリーズ	Chef's Sauce 魚介とミニトマトでつくる アクアパッツァ用ソース	150g	税別 500 円	18 カ月
nakato	麻布十番 シリーズ	Chef's Sauce ソーセージでつくる カスレ用ソース (白いんげん豆とお肉の煮込み)	220g	税別 600 円	24 カ月

### 2. 出荷開始日：2021年8月20日(金)

### 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徴の洋食シリーズとして、カレー、ライスソース、パスタソース、スープ、シチューなどの他、今回新たに調理用ソース3品を加え全28品の品揃えとなります。

nakato

#### 「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徴の洋食シリーズ「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 : [www.nakato-finefoods.com](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 経営企画部 広報担当 谷 純平

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

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

Mail: [junpei\\_tani@kewpie.co.jp](mailto:junpei_tani@kewpie.co.jp) HP : [www.nakashimato.com/](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。