

食文化の創造を共に目指す『乃が美』公式アンバサダー、鳥羽周作シェフ監修
「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」
10月1日(土)「乃が美の日」より数量限定発売
レストラン「Hotel's」でのスペシャルモーニングコース企画も実施決定

高級「生」食パン専門店『乃が美』(以下:乃が美)は、2022年6月より公式アンバサダー契約を開始した鳥羽周作シェフが監修する「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」を10月1日(土)「乃が美の日」より数量限定発売いたします。鳥羽シェフが商品を監修する(ふつうの)ショップが他ブランドと新たな商品を共同開発するのは、今回が初めての試みです。また、本マヨネーズの発売を記念し鳥羽シェフが運営するレストラン「Hotel's」にて10月8日(土)、9日(日)の2日間、ここでしか食べられない「黒山乃が美」スペシャルモーニングコースの提供をいたします。実施に先駆け、本日より予約受付を開始いたします。



◇「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」開発背景

乃が美は、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べられる「究極の食パン」を追求し、主食として毎日食べても飽きない「生」食パンをお客様にお届けすることで、「食文化の創造」の実現を目指しています。その中で、新しい挑戦として開発した新商品「黒山乃が美」は、乃が美独自の「おこげ製法」により、旨味のあるおこげを食パンで実現した、新感覚の「生」食パンです。「黒山乃が美」を食べた鳥羽シェフより、日常のあらゆるシーンで「黒山乃が美」を楽しんでいただくため、なにかパンに寄り添うものがあるといいのではないかというご提案をいただき、「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」を共同開発いたしました。

「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」は、大好評発売中の「(ふつうの)マヨネーズ」よりも甘みを抑えることで、「黒山乃が美」のパン本来の優しい甘みが引き立つよう、甘みのバランスを細かく調整しています。マヨネーズを塗ることでパンが保湿され、さらにしっとりもちもちの食感になり、おこげの香ばしさを透明感のあるマヨネーズが包み込むことで、何度食べても飽きのこない、上質な味わいを実現しました。

鳥羽シェフ、乃が美がこだわりを持って開発した逸品を、ぜひ「黒山乃が美」と合わせてお楽しみください。

<商品情報>

- 商品名 : 黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ
- 販売価格 : 1本 1,296円(税込)
- 発売日 : 2022年10月1日(土)
- 発売店舗 : 乃が美、乃が美はなれ各店
(数量限定の為、店舗によっては売り切れる場合がございます)



◇レストラン「Hotel's」での2日間限定スペシャルモーニングコースについて

本マヨネーズの発売を記念して、鳥羽シェフの運営するレストラン「Hotel's」にて、コラボイベントを実施いたします。乃が美の「生」食パンは、日常のあらゆるシーンでお客様に美味しくお召し上がりいただける「生」食パンです。朝食に乃が美の「生」食パンを召し上がっていただき、豊かな朝の時間を楽しんでいただく「黒山乃が美」スペシャルモーニングコースを10月8日(土)、9日(日)の2日間限定でご提供いたします。実施に先駆け、本日より、「黒山乃が美」スペシャルモーニングコースの予約受付を開始いたします。

鳥羽シェフのオリジナルレシピで楽しむ黒山乃が美の世界を、ぜひお楽しみ下さい。

◇鳥羽周作シェフのコメント

「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」は、その名の通り、「黒山乃が美」のためだけに味のバランスを調整しています。「黒山乃が美」の特徴である香ばしさと、繊細な甘みを生かすため、このマヨネーズはどうあるべきか？を考え、マヨネーズの構成要素の比率を細かく検証しました。その結果、従来の(ふつうの)マヨネーズに比べて一段階甘みを抑えることにたどり着きました。成分表示にも表れないほどの、細かい調整です。ですが、この細かいこだわりこそが、黒山乃が美との最適な相乗効果をもたらす秘訣なのです。乃が美ファンの皆様をはじめ、多くの方に喜んでいただけるものがありましたので、ぜひご賞味いただくと嬉しいです。

また、今回のコラボイベントでは、「黒山乃が美」と「黒山乃が美のためだけにつくった(ふつうの)マヨネーズ」を使用したたまごサンドとグラタンの限定メニューを含むショートコースをHotel'sにてご提供いたします。「黒山乃が美」を食べた時に、僕は朝の食卓が浮かびました。乃が美の「生」食パンがあるだけで、家族みんなが食卓を囲みたくなる、そんなご提案ができたかと考えています。

たまごサンドだけでもおいしい、グラタンにディップしてもおいしい。新しい乃が美の「生」食パンの食べ方もぜひ楽しんでいただけたらと思っています。

<「Hotel's」コラボイベント情報>

- メニュー名 : 「黒山乃が美」スペシャルモーニングコース

- メニュー詳細 :
- ・にんじんのポタージュ
- ・Hotel's サラダ
- ・エビチキングラタン
- ・たまごサンド

※当日の仕入れ状況などにより、メニューが変更する可能性もございます。



「たまごサンド」と「エビチキングラタン」

- 場所 : 「Hotel's」東京都港区北青山 3-4-3 2F
- 提供日時 : 2022年10月8日(土)、9日(日) 8:00-11:00
- 予約受付日時 : 2022年9月22日(木)
- 予約サイト : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotels/reserve>



「Hotel's」

乃が美

◇鳥羽周作シェフ プロフィール

sio 株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。
Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京 2020から3年連続一つ星を獲得。
現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「崙つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。
書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデューサーなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。



◇創業当初から変わらない、『乃が美』の「生」食パンを通じた“食文化創造”への挑戦

『乃が美』は、2013年の創業から9年間、職人が素材ひとつひとつにこだわり、製法や素材の配合比率の微細な見直しを続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べられる「世界一の食パン」を目指してきました。

誰からも愛されるパンを作るために、乃が美は「味わい」を追求し続けてきました。その「味わい」を楽しんでもらうために、食パン本来の美しさ、シンプルさを追求した見た目にもこだわっています。

全国どこでも高級食パンが手に入る時代となった今、日本の「生」食パン市場の先駆者である乃が美は、「これまでにない新しい食パンをお客様にお届けし続け、“ブーム”ではなく“食文化”を創造したい」という創業当初からの想いを胸に、これからも唯一無二の食パン体験を提供します。そして、変わりゆく日常の中でも、「生」食パンを通じて豊かな食のライフスタイルを提案していきます。

◇『乃が美』について

高級「生」食パン専門店『乃が美』は、2013年に創業し、全国47都道府県241店舗、海外1店舗（台湾）の全242店舗を展開しています（2022年9月22日現在）。創業以来、高級「生」食パン市場の先駆けとして、素材の配合や製法にこだわり、「やわらかさ」「きめ細やかさ」「甘み」「香り」を追求し、他にはない食感と味わいで、唯一無二の本格的な食パンの美味しさを多くの皆様にお届けしています。2022年7月1日より、新たに「創業乃が美」と「黒山乃が美」の2つのライン展開で、“食文化の創造”に挑戦しています。乃が美は、職人が素材や製法を緻密に見直し続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べることができる「究極の食パン」をこれからも目指し続けます。

『乃が美』ホームページ : <http://nogaminopan.com/>
各店舗はこちら : http://nogaminopan.com/shop_list/
公式 Instagramはこちら : https://www.instagram.com/nogami_official/
 : @nogami_official
公式 YouTubeはこちら : https://www.youtube.com/channel/UCU_wWX8-y13mxZTu_Oak3xA
公式 Twitterはこちら : <https://twitter.com/nogamibread>