

## 成城の老舗ステーキ店が冷凍商品を開発、お取り寄せサービス「ポレールテーブル」を立ち上げ販売開始

2024/11/01

松阪牛専門レストラン「成城ポレール」を運営する株式会社ヌーボー（東京都世田谷区成城6丁目6-10）は、湯煎で温めるだけで手軽にレストランの味を楽しめるフローズンディッシュ（冷凍商品）を開発し11月1日、お取り寄せサービス「ポレールテーブル」の製品として販売を開始した。

同社はもともとは、世田谷区瀬田で「鈴政」の屋号で精肉店を営業。1978年に成城への移転を機にミートショップ「すずまさ」とひらがなに改称する。その5年後に同店直営のステーキハウスとして「成城ポレール」を開業し、現在に至る。

同社代表取締役の中谷光典氏は10代の頃より修行を始め、食肉業界で約65年、牛肉一筋に経験を積む。「ポレール」店内では長年培ってきた目利きの技術で厳選した上質の松阪牛を材料に、ステーキをはじめハンバーグやカレー、ビーフシチューといった洋食メニューも提供。肉好きの常連を中心に支持を集め、地元だけに限らず遠方からの来店客も多い。

スマホで簡単にオーダーできる同サービスは、消費者のライフスタイルの変化や外食サービスへの要求に対応するもので、近隣への宅配サービスに加え、ギフトやお取り寄せ需要にも対応。フローズンディッシュや冷蔵品をクール宅急便などを利用して全国配送も行う。

フローズンディッシュは真空包装の上、先進技術の急速冷結機で冷凍する。「松阪牛サーロインステーキ」（150g=7,000円、200g=9,600円）、「同モモステーキ」（150g=4,000円、200g=5,200円）のほか、「ビーフハンバーグ」（Mサイズ=1,950円、200g=2,650円）、「牛丼の具」（1,000円）、「ビーフカレー」（1,950円）、「ビーフシチュー」（3,500円）など、松阪牛を使った店内の人気メニュー12種類をラインナップ。湯煎で過熱することでステーキの柔らかさやハンバーグのジューシーさを保つなど、より店内のメニューに近い状態を再現できる。

〈店舗概要〉

- 店舗名 : 成城ポレール
- ジャンル : ステーキハウス
- URL : <https://seijo-polaire.com/polaire-table>
- 所在地 : 東京都世田谷区成城 6 丁目 6-10
- 電話番号 : 03-3483-0151
- 営業時間 : ランチ 11:00 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
ディナー 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
- 席数 : 44 席
- 定休日 : 毎週火曜日
- 平均予算 : ランチ 2,000 円、ディナー 6,000 円

〈株会社概要〉

- 会社名 : 株式会社ヌーボー
- 所在地 : 東京都世田谷区成城 6 丁目 6-10
- 電話番号 : 03-3483-0151
- 代表者 : 代表取締役 中谷 光典
- 事業内容 : 精肉店「すずまさ」、レストラン「成城ポレール」の運営
- 設立 : 1983 年 6 月 1 日



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ヌーボー

広報担当

電話 : 03-3483-0151 メールアドレス : [info@seijo-polaire.com](mailto:info@seijo-polaire.com)