

春新商品・春季限定品を発売

nakato

nakato 「麻布十番シリーズ」から
『北海道産かみふらの地養豚のカレー』
『国産鶏肉桜姫の春色ストロガノフ』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」から春新商品として

『北海道産かみふらの地養豚のカレー』を2019年2月25日（月）に、また、春季限定品として『国産鶏肉桜姫の春色ストロガノフ』を2019年2月1日（金）に発売します。

北海道産かみふらの地養豚のカレー【新商品】

「かみふらの地養豚」の旨みが溶け込んだコク深いカレーです。ほどよく効かせたスパイスの香りもお楽しみください。

<美味しさのひみつ>

①北海道産の「かみふらの地養豚」を使用

「かみふらの地養豚」は豚肉特有の臭みがなく、肉の旨みをしっかり感じられます。

肉質も非常に柔らかく、弾力性があるため食べ応えがあるのが特長です。

②こだわりのベースソース

煮込む前に「かみふらの地養豚」の余分な脂肪分を取り除き、豚肉の旨みを引き出しています。

その後、ソテーしたたまねぎと一緒にじっくり煮込むことで味わい深いソースに仕上げています。

③ほどよいスパイス感

「かみふらの地養豚」の旨みが溶け込んだ優しい味わいと、数種類の香辛料のほどよいスパイス感が調和した、味わい深いカレーです。

<おすすめの召しあがり方>

一食食べやすい味わいのため、白いごはんはもちろん玄米や雑穀米などと合せても美味しく召しあがれます。



国産鶏肉桜姫の春色ストロガノフ【春季限定品】

桜姫のもも肉をトマトクリームで煮込みました。生クリームとバターのコクに、トマトとサワークリームのさわやかな酸味が調和した、春らしい色合いのチキンストロガノフです。

<美味しさのひみつ>

①春らしい色合い

ベースとなるトマトに、生クリームやサワークリームなどの乳製品を加え、さわやかなサーモンピンク色に仕上げました。春らしい色合いが特長のストロガノフです。

②鶏肉を楽しむ

ストロガノフは“お肉料理”です。だからこそ麻布十番シリーズでは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。※肉質が柔らかくジューシーなブランド鶏「桜姫」を使用しています。

③クリーミーなコクとさわやかな酸味

生クリームやバターを使い、しっかりとしたコクのある味わいに、香味野菜を加えてすっきりと仕上げました。

また、ストロガノフに欠かせない「サワークリーム」の酸味が程よくアクセントになっています。ごはんに合わせてストロガノフですので、最後まで美味しく召しあがっていただけるよう、コクと酸味のバランスにこだわっています。



<おすすめの召しあがり方>

ごはんはもちろん、パスタのソースとしてもおいしく召しあがりいただけます。

茹でたてのスパゲッティだけでなく、ペンネ等のショートパスタにも良く合います。

さらに、耐熱皿に入れてチーズをのせ、オーブンで焼き、グラタン風にするのもおすすめです。

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	北海道産 かみふらの地養豚のカレー	180g	税別 540 円 税込 583 円	24 カ月
		国産鶏肉桜姫の 春色ストロガノフ	190g	オープン (税別 553 円 税込 597 円)	12 カ月

2. 出荷開始日: 2019 年 2 月 1 日(金): 国産鶏肉桜姫の春色ストロガノフ

2019 年 2 月 25 日(月): 北海道産かみふらの地養豚のカレー

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 25 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 経営企画部 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。