

秋新商品を発売

nakato

nakato 「メゾンボワール」から

『北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ』
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『北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ』を8月23日（金）に新発売します。

北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ【新商品】

北海道産スモークサーモンの凝縮した旨みに、オリーブのほどよい酸味を効かせ、さわやかに仕上げました。なめらかなペーストと素材の食感を楽しんでいただけます。

<美味しさのひみつ>

①北海道産スモークサーモンの風味

北海道で水揚げした秋鮭を使用しています。燻製することで凝縮した旨みと、ほどよいスモーク感のサーモンになり、その旨みはハーブや乳製品と合わせることで、さらに引き立ちます。

②グリーンオリーブでさわやかに

さわやかな香りとみずみずしさが特長のグリーンオリーブを使用しています。

サーモンの旨みにグリーンオリーブの塩味や酸味が相まった味わいに仕上げました。

③なめらかなペーストと素材の食感

サーモンと相性の良いたまねぎをざく切りにして加え、食べ応えのあるパテに仕上げました。サーモン、たまねぎ、グリーンオリーブの異なる食感をお楽しみください。



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	北海道産スモークサーモンと オリーブのパテ	95g	税別 500 円 税込 540 円	18 カ月

2. 出荷開始日: 2019 年 8 月 23 日(金)

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、手間を惜しまずにつく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、パテタイプなど全 12 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 : <https://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 : <https://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。