



～ 京都から日本の食文化を発信、総合「食」業態のデリカテッセン ～
京野菜を使用した、四季折々の現代風和食やチョイ飲みを提案
新鮮な野菜たっぷりの選べる和デリからベジデザートドリンクなど提供

「nonahan～のなはん～」メニュー決定のお知らせ

2018年8月1日（水）新京極店オープン

<http://nonahan.com>

野菜の生産、流通、ブランド化、販売を手がける株式会社トレード（本社：京都市、代表取締役社長：稲田 信二）は、2018年8月1日（水）にOPENの外食事業初参入となる、総合「食」業態のデリカテッセン「nonahan～のなはん～」にて提供するメニューが決定しましたのでお知らせします。店舗では、グループ会社が生産する植物工場野菜「ベジタス」からお好みのレタスを使用したサラダと、野菜をたっぷり使用した和風デリをお膳でお楽しみいただけます。その他、体に優しいデザートドリンク「ベジデザートドリンク」からチョイ飲みが楽しめる「ベジタブルソー」などお食事とも相性抜群のドリンクもご用意しております。当社は「nonahan～のなはん～」OPENを機に、野菜の魅力を通じて京都から世界に日本の食文化を広めることを目指して参ります。



四季折々の表情を見せる和食の文化を継承し、現代風にアレンジしたお食事を提案する
デリカテッセン。お客様ひとり一人のライフスタイルに合わせて選べる、
健康的で満足感のあるお食事を提供

POINT

01

サラダのレタスが新鮮でやわらかな理由は、グループ会社が生産している植物工場野菜「ベジタス」を使用しているから。衛生的な環境で栽培期間中に農薬を使わずに育てられているので、体に優しく安全な、自慢のレタスです。

02

京料理や精進料理に欠かせない京都の野菜は、その生産技術も共に発展してきました。主に自社農園で栽培した野菜や、京都府内の契約生産者さんから直接仕入れる京野菜ブランド「洛市」をふんだんに使用。九条ねぎ、京みず菜をはじめ数多くの伝統京野菜も季節に合わせて登場します。

03

京都府産の野菜はもちろん、その他のお野菜についても全国の生産者さんと直接契約。日々お店に届く新鮮なお野菜を、その場で調理しています。

MENU

※一部のメニューのみの紹介です。

※価格はすべて税別です。

※ほとんどのメニューはTAKEOUT可能です。

【FOOD】

- (左) メインディッシュ+サラダ+2デリ膳 ¥1,800
・ 選べるメインディッシュ・ 選べるサラダ・ 選べるデリ×2種・ おにぎりorバケット・ スープ
- (右) サラダ+3デリ膳 ¥1,500
・ 選べるサラダ・ 選べるデリ×3種・ おにぎりorバケット・ スープ



- (左) NZ産 牧草牛サーロインステーキ (150g) + サラダ膳 ¥2,100
・ NZ産 牧草牛サーロインステーキ (150g)・ 選べるサラダ・ おにぎりorバケット・ スープ
- (右) サラダ膳 ¥1,200
・ 選べるサラダ・ おにぎりorバケット・ スープ



【DRINK】

- フレッシュベジタブルジュース ¥500
・ 緑のフレッシュジュース
【小松菜/京水菜/レモン/パイナップル/アガベシロップ】
・ 赤のフレッシュジュース
【トマト/きゅうり/にんじん/オレンジ/ドラゴンフルーツ/アガベシロップ】
・ 黄色のフレッシュジュース
【キャベツ/黄色パプリカ/レモン/マンゴー/豆乳/はちみつ/豆乳ホイップ/マンゴーソース】



自慢の野菜をたっぷり使用した、スムージー仕立てのフレッシュジュース

- ベジデザートドリンク ¥650
・ ベジ苺甘酒アーモンドミルク
・ 小松菜と抹茶の豆乳クリーム
- ベジタブルサワー ¥550
・ カラフルトマトのレモンサワー
・ キャロットオレンジのライムサワー
・ 小松菜とりんごのフローズンサワー



和の食材とお野菜を使用した、体に優しいデザートドリンク



お野菜をたっぷり使用し、サワーに仕上げました。さっぱりとした飲み口で食事との相性も抜群

【SHOP DATA】

- 店舗名 : nonahan～のなはん～
- オープン日 : 2018年8月1日(水)
- 住所 : 〒604-8035 京都府 京都市中京区 桜之町441-2
- 営業時間 : 8:00～23:00 (L.O. 22:00) ※モーニングは8:00～11:00まで
- 定休日 : なし
- 電話番号 : 075-256-6200 ※7/24(火)以降開通
- 店舗規模 : 80坪(260㎡) 75席
- アクセス : 阪急京都線 河原町駅 徒歩6分
京都市営東西線 京都市役所前駅 徒歩7分
京阪本線 三条駅 徒歩9分



<プレオープン情報> 期間 : 7月24日(火)～7月29日(日)
営業時間 : 11:00～15:00 (L.O. 14:00)/ 17:00～21:00 (L.O. 20:00)



※店内イメージ 1F



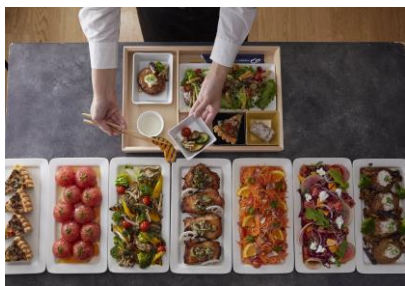
※店内イメージ 2F

【CONCEPT】

京都から美味しい野菜を世界に発信 “毎日を美味しく、健やかに、もっと楽しむために”

「nonahan～のなはん～」は四季折々の表情を見せる和食文化を継承し、現代風にアレンジしたお食事を提案するデリカデッセンです。お客様ひとり一人のライフスタイルに合わせて選べる、健康的で満足感のあるお食事が特徴です。たっぷりの野菜を中心に、良質なタンパク質を含むお肉やお魚、お豆を随所に取り入れた15種類以上のデリやサラダを、お好みの組み合わせでオーダーができます。

“nonahan”の由来である、野菜を表現した「のな」と、食を表現した「はん」、また京都を連想させる「はんなり」という表現を組み合わせた店名は、京都から美味しい野菜や現代風にアレンジした食文化を世界に広めたいという想いから生まれました。



【運営会社概要】

- 会社名 : 株式会社トレード
- 設立日 : 平成13年8月1日
- 代表者 : 取締役社長 稲田 信二
- 本社所在地 : 京都市下京区中堂寺粟田町90番地 KRP8号館
- URL : <http://www.tradecompany.co.jp/>

TRADE

株式会社トレードは2001年に創業し、『野菜流通事業を通じて豊かな未来を創造し、価値あるサービスを提供する』ことを理念に掲げ、新しい野菜流通システムである転送事業としてスタートしました。日本全国約300の卸売市場から情報を収集し、需要に対して野菜の需給バランスを保つ転送事業と、野菜のブランド化を行い生産者をサポート、価値ある野菜を提供する直販事業を展開しています。