

ともに豊かな食文化を未来に繋げていくために。
オンライン販売を通じて飲食店を支援するプロジェクト
「食結び by ぬま田海苔」を開始。

今回のコラボレーションは、ぬま田海苔と同じく浅草に拠点を構える「焼きおにぎりバー gao -ガオ-」。
絶品の羽根つき焼きおにぎりを初摘み海苔とともに味わうオリジナルの詰め合わせを発売。

株式会社NUMATA HARUO SHOTEN(本社:東京都中央区、代表取締役:沼田 晶一郎)は、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、営業の自粛を余儀なくされている飲食店をサポートするために、「食結び by ぬま田海苔」を開始いたします。「食結び by ぬま田海苔」は、飲食店のメニューと相性の良い初摘み海苔を組み合わせたオリジナルの詰め合わせをオンラインストアで販売し、クレジット決済手数料などの諸経費と海苔代を除いた利益を飲食店に還元するプロジェクトです。今回は「焼きおにぎりバー gao -ガオ-」とコラボレーション。昨年、浅草・かっぱ橋の下町七夕まつりにて店頭で販売し、行列が絶えず、6時間で400個も売れるほどの人気を博した「だし醤油バター」をはじめとする5種類のテイストを味わえる羽根つき焼きおにぎりセットを販売いたします。



【羽根つき焼きおにぎりセット商品ページ】

https://numatanori.com/collections/all/products/gao_yakionigiri_set?variant=31660857720896

【本プロジェクトについての、沼田晶一郎によるnote記事】

<https://note.com/numatanori1937/n/n63dbbf9966ed>

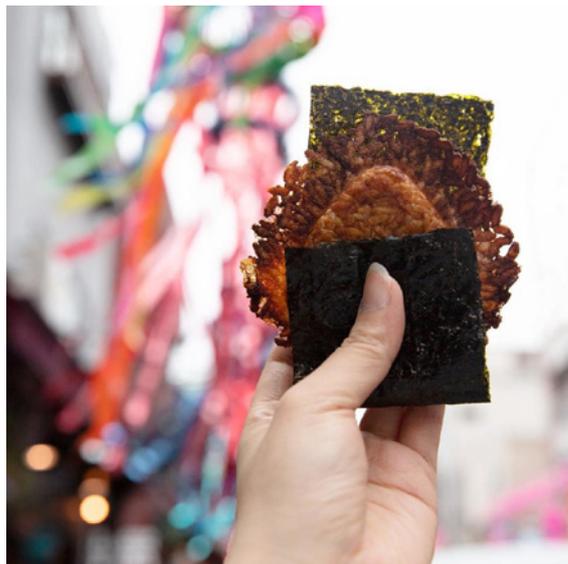
飲食店を支援するために ぬま田海苔ができること

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、営業の自粛を余儀なくされている飲食店をサポートするための方法をいま日本中の人々が考えています。初摘み海苔専門ブランド《ぬま田海苔》も日々自分たちにいまできることを模索しています。

海苔は料理に風味や華やかさを添える日本の伝統食材であり、料理なしにはその魅力を十分に語ることはできません。その中でも、私たちが販売しているのはその年の最初の漁で採れた希少な「初摘み(はつづみ)」の海苔。「海苔」の持つ魅力や味わいの奥深さを現代のフードシーンに発信したいと考え、2018年に食のプロフェッショナルが信頼を寄せる浅草・合羽橋に店舗を構えました。

そこでは様々な飲食店との出会いに恵まれ、ありがたいことに我々の初摘み海苔を使った料理を提供していただいているお店もございます。料理を通じて初摘み海苔の魅力を現代のフードシーンにお届けすることができ、強いつながりを感じています。

現在の苦しい状況を連帯しながら乗り越え、未来の食文化をともに築いていくために、私たちのできることで飲食店をサポートしたい。そんな思いから、ぬま田海苔は飲食店とコラボレーションした商品を自社のオンラインストアにて販売し、クレジット決済手数料などの諸経費と海苔代を除いた利益を飲食店に還元するプロジェクト「食結び by ぬま田海苔」を開始します。



「焼きおにぎりバー gao -ガオ-」と
コラボレーション。

羽根つき焼きおにぎりセットを販売

昨年、浅草・合羽橋で開催された下町七夕まつりでぬま田海苔とコラボレーションし、行列が絶えず、6時間で400個も売れるほどの人気を博した「焼きおにぎりバー gao」の羽根つき焼きおにぎりを、オリジナルの詰め合わせにして販売いたします。

「焼きおにぎりバー gao」は日本で唯一の羽根つき焼きおにぎり専門店。七夕まつりでも好評だった「だし醤油バター」の他に、ぬま田海苔限定として4種類のオリジナル味を加え、各種2個ずつ計10個の焼きおにぎりを初摘み海苔とともにご自宅にお届けいたします。

個性のある5種類の羽根つき焼きおにぎりと、希少な初摘み海苔の味と香りがマッチし、贅沢な味わいを楽しめる詰め合わせです。

セット内容



ポルチーニチーズリゾット



粟国の塩



ツナマヨ柚子胡椒



大葉と煮干の焼き味噌



だし醤油バター



初摘みおにぎり海苔 《鹿島第三壺重1》



セット詳細

名称:羽根つき焼きおにぎり&初摘み海苔セット

価格:¥5,583(税抜)

内容量:

・羽根つき焼きおにぎり10袋(5種類×2)

・初摘み海苔 おにぎりカット1袋(3切カット12枚入)

*羽根つき焼きおにぎりは全て急速冷凍され、個別に真空パックされています。

*ご注文を受けてからクール宅急便で1週間前後でお届け予定です。



ぬま田海苔について

ぬま田海苔は、有明海産の初摘み海苔専門ブランドです。豊富な栄養をたっぷりと蓄えた希少な海苔の中から、サクッと歯切れがよくトロっと口溶けのいい、上質で美味しいものをさらに厳選しています。全国で年間に販売される海苔の1%にも満たない希少な初摘み海苔。その美味しさを現代の食卓に合わせてお届けすることが、ぬま田海苔のこだわりです。

[飲食店様のお問い合わせ先]

今後も、ぬま田海苔は営業自粛を余儀なくされている飲食店様をサポートして参ります。飲食店様のメニューと相性の良い初摘み海苔をオリジナルの詰め合わせにしてオンラインでの販売をご希望される飲食店様は、下記のフォームよりご連絡いただけますと幸いです。

[飲食店様専用お問い合わせフォーム]

<https://zokei.typeform.com/to/yABSYQ>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社NUMATA HARUO SHOTEN

電話:050-1745-9617

メールアドレス:help@numatanori.com

本リリースに関するオンラインでの取材対応が可能です。上記の連絡先までお問い合わせくださいませ。

[プレスキット]

https://drive.google.com/drive/folders/1dPKFsI4U8_179RmpTPXm6AoEba8djUeo?usp=sharing