

創業83年の『ぬま田海苔』が手打ちパスタ専門店『Pick 'n Pigs』とコラボレーション。
素材にこだわり抜いた「有明海産初摘み海苔のジェノベーゼ」を夏季限定で販売開始。

オンライン販売を通じて飲食店を支援する「食結びbyぬま田海苔」第2弾!
ジョエル・ロブションなど名店で経験を積んだ石崎忠烈シェフが開発した、
海苔の旨味が引き立つ珠玉のジェノベーゼを発売。

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、オンライン販売を通じて飲食店をサポートするプロジェクト「食結び by ぬま田海苔」の第二弾として、今年3月、西新宿にオープンした手打ちパスタ専門店「Pick 'n Pigs」(ピックアンドピッグス)とコラボレーション。ジョエル・ロブションなどの名店で経験を積んだ「Pick 'n Pigs」の石崎忠烈シェフが開発した「有明海産初摘み海苔のジェノベーゼ」を夏季限定で販売いたします。初摘み海苔を混ぜ込んだジェノベーゼソースは、新鮮なバジルの爽やかな香りと海苔の旨味が口の中に広がります。こだわりの自家製手打ちパスタならではの弾力ある食感と、「鴨の王様」とも称されるシャラン鴨のコクのある味わいを堪能できる逸品です。



【羽根つき焼きおにぎりセット商品ページ】

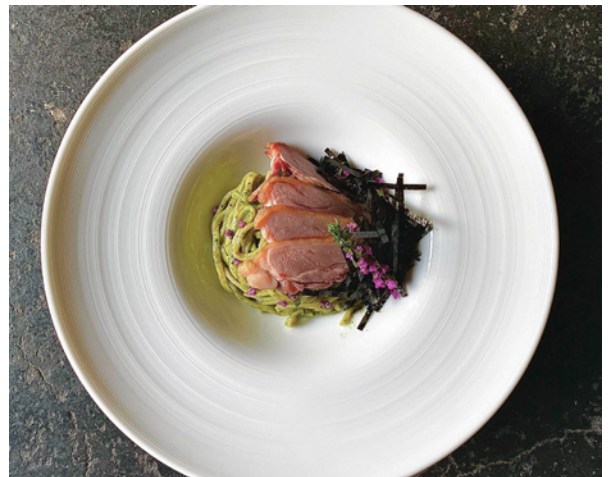
https://numatanori.com/collections/all/products/pickandpigs_pasta_set

【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/na0b25f3710ce>

「食結び by ぬま田海苔」について

withコロナ時代と称され、あらゆる変化が求められる時代において、私たちにできることで飲食店をサポートし、未来の食文化をともに築いていきたい。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」を開始しました。和食・洋食のジャンルを超えたコラボレーションを通じて日本の伝統食材・海苔の新境地を切り拓く逸品をお届けしてまいります。



手打ちパスタ専門店「Pick 'n Pigs」 とコラボレーションした「有明海産初摘み海苔 のジェノベーゼ」を販売

今年3月、西新宿にオープンした手打ちパスタ専門店「Pick 'n Pigs」(ピックアンドピッグス)とコラボレーションし、「有明海産初摘み海苔のジェノベーゼ」を販売いたします。香り高いぬま田海苔の初摘み海苔と新鮮なバジルの組み合わせにシャラン鴨のコンフィを加えた、シェフこだわりのパスタセットです。



「Pick 'n Pigs」は、横浜の人気イタリアン「マンジャーレ」、世界最高峰のモダンフレンチ「ジョエル・ロブション」などで経験を積んだ石崎忠烈氏がシェフを務める手打ちパスタ専門店です。石崎シェフは、素材と向き合い、それぞれの持つ魅力を最大限に引き出すことに長けた料理人。浅草・合羽橋に構えるぬま田海苔の本店にいらした際、初摘み海苔の美味しさに感動していただいたことがきっかけとなり、今回のコラボレーションが実現しました。





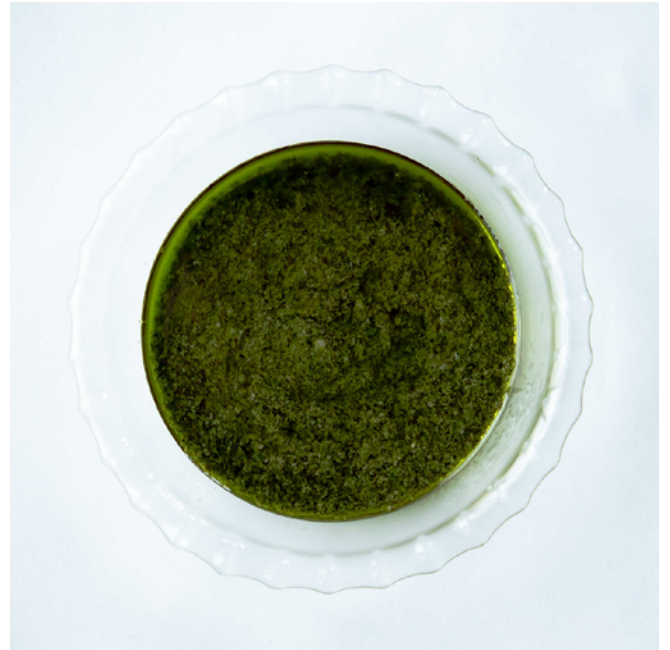
NUMATA NORI

こだわりの素材について



自家製手打ちパスタ

数あるパスタの中で最もジェノベーゼに合う「フェデリニ」。適度にソースと絡む程よい良い太さで、小麦の良い香りと手打ちパスタならではのモチモチとした弾力のある食感を楽しめます。



特製ジェノベーゼソース

新鮮なバジルの爽やか香りと海苔の旨味が口の中に広がるジェノベーゼソース。ソースに混ぜ込んだ初摘み海苔と、バジルやオリーブオイルの相性の良さが際立つオリジナルソースです。



エトフェされたシャラン鴨のコンフィ

シャラン鴨は、フランスのシャラン地方で伝統的に飼育されている希少な銘柄鴨。オイルに浸してじっくり煮ることでコクのある旨味や香りが閉じ込められたコンフィは、パスタにメインディッシュのような役割も加えます。



花穂紫蘇

仕上げに色鮮やかな花穂紫蘇を添えることで、ジェノベーゼをより華やかな印象にさせ、香りの良い薬味としても料理にアクセントを加えます。



セット詳細

2食セット

価格:¥6,682 (税抜)

内容量:

有明海 初摘み海苔のジェノベーゼ：2食

初摘みきざみ海苔《大和南〇特①》：1袋

4食セット

価格:¥11,167 (税抜)

内容量:

有明海 初摘み海苔のジェノベーゼ：4食

初摘みきざみ海苔《大和南〇特①》：1袋



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 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