

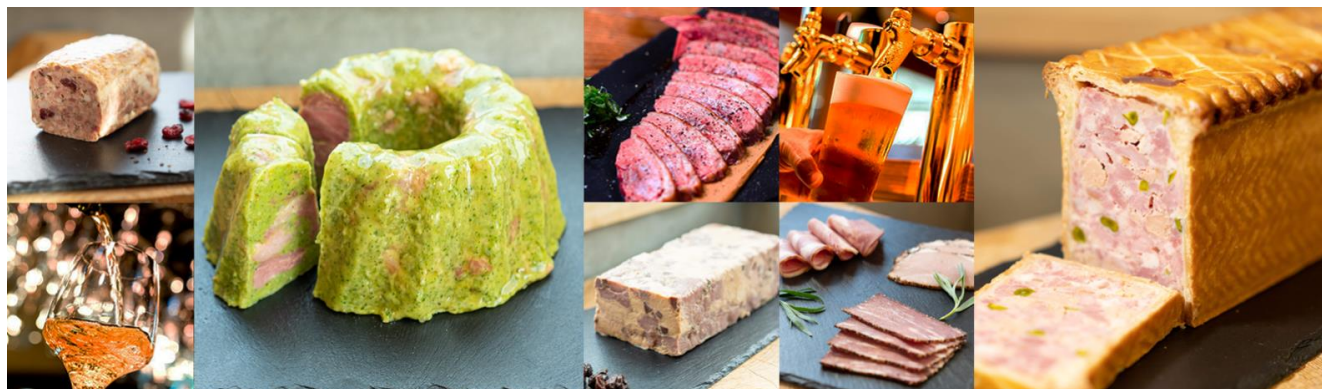
肉好き必見！大阪・福島にビストロとしても利用できる万能型ミートデリが誕生！

2019年9月15日(日) グランドオープン！

芸術的逸品！世界最高級シャルキュティエがプロデュース！

「MEAT DELI Nicklaus' (ニクラウス)」

食肉加工機械の製造、販売、中食商品製造のコンサルティングを手がける株式会社なんつね（本社：大阪府藤井寺市、代表取締役社長：南 常之）は、大阪市福島区に自家製シャルキュトリー（※）に加え、オリジナリティにこだわった惣菜、クラフトビール、ワインを提供し、街の精肉店の新しいモデルとなるミートデリ「MEAT DELI Nicklaus' (ニクラウス)」を、2019年9月15日（日）にオープンいたします。



※写真の画像は、実際の商品と異なる場合があります

【「MEAT DELI Nicklaus'」について】

～お店でも自宅でも。至高のシャルキュトリー体験を存分にご堪能ください～

ミートスライサーのトップメーカー(株)なんつねとパテアンクルートの世界大会（2017年第2回パテクルート世界選手権）で2位を受賞したシャルキュティエ阪口義朗による最強タッグの実現によって誕生しました。店頭販売、デリバリー、イートインそれぞれの用途に合わせて利用できる、“ミートデリ + ビストロ”を融合した新しいタイプの食料品店です。

阪口義朗が手掛けるシャルキュトリーをはじめ、国内屈指のクラフトビールマイスター田嶋伸浩氏がプロデュースするオリジナルクラフトビール、シニアソムリエ監修のワインなど、オリジナリティを追求したお肉料理を五感で堪能いただけます。

～なぜ、MEAT DELI Nicklaus'のシャルキュトリーが美味しいのか～

店舗2階建てになっており、1階がイートイン・物販・キッチンで構成され、2階はファクトリーとして約95㎡のフロアに、(株)なんつねのノウハウを結集して選定した機械設備の数々が並ぶ。これにより広い面積が必要だったものが省スペースで製造でき、より簡単に、味、品質の両面で他店にない商品の製造販売を実現できるようになりました。

※シャルキュトリーとは・・・

フランス語で食肉加工品全般を指す総称で、身近なものではハムやソーセージ、ほかにパテやテリーヌ、リエットなどを指す。使用する肉、部位や調理法によってさまざまな種類があり、本場フランスでは数百種類があるともいわれる伝統的な食文化の一つです。

・ MEAT DELI Nicklaus' (ニクラウス) /提供メニュー

※一部のメニューのみの紹介です。

※価格はすべて税別です。



■商品名：パテアンクルート・ド・コシヨン・エ・フォアグラ

■価格：800円/50g (予価)

■商品説明

ピスタチオと肉の赤身、フォアグラの色合いがキレイで見た目にも美しい一品です。

パートブリゼと呼ばれる生地で包まれており、サクサクとした食感と、しっとりとした舌触りをお楽しみください。

「MEAT DELI Nicklaus'」のパテアンクルートは、特別な火入れ技術を用い、パートブリゼのサクサク感と中身のしっとりとした食感の違いを、より一層お楽しみいただけます。



■商品名：ジャンボンブルゴーニュ

■価格：500円/50g (予価)

■商品説明

豚スネ肉をやわらかく煮て、パセリと白ワインを豚の皮から取ったゼラチン質を使って固めた商品です。

パセリの爽やかな風味とスネ肉の味わいは相性が良く、見ても食べても美味しい一品です。



■商品名：フォアグラと鴨のテリーヌ

■価格：900円/50g (予価)

■商品説明

鴨肉の肉々しさと、高級食材フォアグラのとろける食感の違いが楽しめます。

フォアグラは加熱する温度が非常に重要なため、シャルキュティ工阪口の腕の見せ所でもある一品です。

様々なグレードがある多数のフォアグラの中から、このテリーヌに最も合うフランス産のものを厳選しています。



- 商品名：オリジナルクラフトビール（名称未定）
- 価格：500円（予価）
- 商品説明
ALC6%前後(アルコール) IBU 11(苦み指数)

クラフトビールマイスター田嶋伸浩氏が、MEAT DELI Nicklaus' オリジナルビール第一弾としてシャルキュトリーと相性の良いビールを開発。
アメリカ西海岸スタイルである『ウエストコーストIPA』をベースに苦みを利かせ、喉越し、キレがよく、肉の脂を消し去るようゴクゴク流し込める仕上げ。
爽やかでいて、フルーティーな味わいを追求した、これぞ肉に合うベストなIPA！！

・メニュー監修



株式会社なんつね
阪口 義朗（さかぐちよしあき）

1981年大阪府生まれ。
大学を卒業後、料理の道に飛び込み、リオン（仏）の『Auberge de l'île』をはじめ、北海道『Michel Brai』、パリ（仏）『George V』『sendeneus』等ミシュランの星付きレストランでフランス料理の研鑽を積む。
2015年からはフランス国家最優秀職人章（M.O.F）シャルキュティエであるArnaud Mcolas氏に師事。
2017年パテ・クルート世界選手権で準グランプリ獲得。
2019年2月に株式会社なんつね入社。新規事業（飲食）の製造・開発責任者に就任。

※M.O.F：
フランス文化の優れた継承者にふさわしい高度の技術をもつ職人に授与される称号



クラフトビールフリーマガジン「TRANSPORTER」創業者
田嶋 伸浩（たじまのぶひろ）

20歳の時オレゴン州ポートランドにてクラフトビール文化に感銘を受け国内外のクラフトビールのプロデュース・コンサルティングを行う。
現在ではクラフトビール専門誌「TRANSPORTER」を日本・韓国・台湾で展開。
また、ベルギービールのCHIMAY社と契約しマーケティングを担当。
「MEAT DELI Nicklaus'」ではオリジナルクラフトビールの開発・ビールメニューを監修。
現在合同会社エイリアスの代表取締役。

・ SHOP DATA

- 店舗名 : MEAT DELI Nicklaus'
- オープン日 : 2019年9月15日 (日)
- 住所 : 〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島8丁目1-15
- 営業時間 : 11:00~23:00
ディナー 17:00~23:00 (L.o 22:30)
- 定休日 : 未定
- アクセス : JR大阪環状線「福島駅」改札口より徒歩7分
JR東西線「新福島駅」3号出口より徒歩
阪神本線「阪神福島駅」西改札口より徒歩8分
- URL : <http://nicklaus.jp/>

Nicklaus'
MEAT DELI



内観パース図



外観パース図

【MEAT DELI Nicklaus' オープンの背景】

株式会社なんつねは1929年の創業以来、食品加工機械を創り続け、Japan's No.1 Slicerメーカーとしてミートスライサーから最新鋭の3Dポーションスライサーに至るまで開発の先鞭をつけるとともに、お客様の期待に応えられる最高品質の製品やサービスを提供してきました。今年で創業90年の歴史を迎え、これまで食肉加工機械の製造で歴史を積み重ね、日本のトップスライサーメーカーの地位を築き上げた「なんつね」の現在は、ひとえに街の精肉店の皆様になんつねの製品を使い続けていただいていたからこそです。

本プロジェクトは、「シャルキュトリー」の分野から、街の精肉店の皆様とともに食肉業界を活性化させその将来の行く末には、フランスと日本の食文化の融合が、世界の食文化にさらなる発展をもたらすことを一番の願いとして取り組んでまいります。

【運営会社概要】

- 会社名 : 株式会社なんつね
- 設立日 : 昭和29年5月10日 (1954年)
- 代表者 : 取締役社長 南 常之
- 本社所在地 : 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号
- URL : <http://www.nantsune.co.jp/>

株式会社なんつねは、創業から90年の歴史を刻み食肉スライサーの国内トップシェア企業として成長してきました。街の精肉店から食肉加工工場、スーパーマーケット、ホテル、飲食店に至るまで、食品加工機械販売・食品工場設計・厨房設計・商品開発のトータルサポートで品質向上・効率化・省人化・商品企画といった課題を解決します。