



Nicklaus' MEAT DELI

**肉屋の親方が目印！2019年9月15日(日) 大阪・福島にグランドオープン！
ビストロ併設型ミートデリ「Meat Deli Nicklaus' (ニクラウス) 」
オープンを記念して、「×2食らう」キャンペーン開催！！**



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、2019年9月15日（日）に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食料品店「Meat Deli Nicklaus' (ニクラウス)」をオープンします。

「Meat Deli Nicklaus'」はミートスライサーのトップメーカー株式会社なんつねとパテアंक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できます。

オープンを記念した「×2食らうキャンペーン」は、オープン日から2019年10月31日（木）までの期間に、テイクアウト・イトイン利用のお客それぞれに、特典をご用意します。Nicklaus'が誇る自慢の料理とクラフトビール・ワイン等のドリンクを、「通常価格で2倍」楽しめます。ぜひこの機会に、Nicklaus'にお立ち寄りください。



・ オープニングキャンペーン概要

■ 対象期間

2019年9月15日（日）～2019年10月31日（木）

当店チラシまたはLINEクーポン画面をご注文時にご提示ください。

2つの特典をご利用いただけます！

■ 特典① 【テイクアウトのお客様対象】

Nicklaus'自慢のショーケースのすべての商品を通常価格で通常の2倍の量を提供します。

■ 特典② 【イートインご利用のお客様対象】

店内でお食事利用のお客様に、Nicklaus'自慢のオリジナルクラフトビールを含むDRINK全品を50%割引で提供します。



・ 「Meat Deli Nicklaus'」とは

**☑本場フランスで賞賛された自家製シャルキュトリーと相性抜群のオリジナルビール。
Nicklaus'で生まれた、ここでしか味わえない南常麦酒『河内ビール』が誕生。**

Meat Deli Nicklaus'が誇るシャルキュティエ阪口義朗（2017年パテクルート世界選手権2位）が手掛けるシャルキュトリーの中でも、是非ご紹介したいのが“パテアンクルート”。高級食材フォアグラを使用した、ピスタチオと肉の赤身、フォアグラの色合いが美しいオリジナルパテ肉の甘味となめらかな食感はオリジナルクラフトビールと抜群の相性です。

5種類のクラフトビールのなかでも、一番のお勧めが南常麦酒『河内ビール』。国内屈指のクラフトビールマイスター田嶋伸浩氏が、Meat Deli Nicklaus'のために開発。爽やかでいてフルーティーな味わいを追求した、お肉料理に合わせるために生まれたIPAです。



(右)パテアンクルート・コシオン 1,100円（税別）／100g
(中)パテアンクルート・ヴォライユ 1,200円（税別）／100g
(左)パテアンクルート・カイユ 1,200円（税別）／100g



南常麦酒「河内ビール」(WESTCOAST IPA)
価格：レギュラーサイズ980円（税別）※ハーフサイズもあります
ALC 6%前後 IBU 11(苦み指数)

☑旨味の秘訣は、Nicklaus。肉屋の親方ニクラウス（※）が屋根裏のミートファクトリーで最高の肉料理を提供しようと、素材を新鮮な状態で仕込む。

店舗の2階に約95㎡のミートファクトリーが広がり、毎日物販用や店舗で使用する食材を加工しています。だからこそ、いつも店内では新鮮な食材を新鮮なうちに調理して提供し、Nicklaus'だからこそその“溢れる肉汁”や“肉本来の食感”や“お肉の甘み”を届けます。

※Nicklaus(ニクラウス) は、Meat Deli Nicklaus'の2階ファクトリーで精肉店を営む架空の人物です



☑昼はシャルキュトリー、夜は肉屋のビストロ料理。あなたに合わせた楽しみ方がNicklaus'にはあります。

ゆったりとくつろぎながらシャルキュトリーを愉しむのもよし、仕事帰りにクラフトビールと肉料理で空腹を満たすのもよし、シャルキュトリー約30種類の他にも、肉料理その他約30種類、クラフトビール5種、厳選ワイン約20種を取り揃えています。性別や年齢を超えて楽しめる飲食店になっています。

パテクルート世界2位受賞シャルキュティエ



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 Nicolas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

ここでしか味わえないクラフトビールのプロデューサー



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。

・公式SNSアカウント情報

- Instagram : https://www.instagram.com/meat_deli_nicklaus/
- Twitter : <https://twitter.com/DeliNicklaus>
- Facebook : https://business.facebook.com/MeatDeliNicklaus/?business_id=131659811426928
- LINE : <http://nav.cx/f9zuDM5/>

・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
※2019年9月17日 (火) のみ休業
- 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4分
阪神本線「阪神福島駅」西改札口より徒歩8分
- URL : <http://nicklaus.jp/>



【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 : 代表取締役社長 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。