

日本料理界師範である和食のプロが「ナン」のアレンジを全面的にプロデュース！

## ナンと和食の絶品コラボレーション「鰻ナン」を開発

期間限定で東京と千葉 3店舗にて実食も可能

URL : <https://delsole-nan-washoku.com/project/003/>

世界のパンを提供する株式会社デルソーレ（東京都江東区、会長：大河原愛子）は、ナンが日本人にとって身近であると感じてもらい、より食卓で楽しんでもらうことを目的に『デルソーレ党』を発足し、「#ナンと和食」プロジェクトを実施しています。プロジェクトのひとつとして、より多彩な「ナン」の食べ方を伝えるために、銀座にある高級日本料理店の総料理長 村上雅宏さんとコラボレーションを行い、和食×ナンのアレンジメニュー「鰻ナン」を考案いたしました。URL : <https://delsole-nan-washoku.com/project/003/>

また、このコラボレーション料理を2020年8月11日（火）～9月11日（金）の期間限定で、村上さん監修の鰻ナンを実際に「赤坂 彩食亭 輪」、「和味庵」、「六右衛門」にて味わうことができます。



### ■和食のプロが作り出す「ナンと和食」の料理とは

「ナンと和食」の新たな魅力を伝えるべく、銀座にある高級日本料理店の総料理長であり、日本調理師連合会師範でもある村上雅宏さん監修の下、ナンと和食のコラボ料理をつくっていただきました。

今回のコラボ料理には日本でスパイスの役割を果たす山椒が、カレーのスパイスの役目を果たしてくれ相性が良いことから、鰻との掛け合わせになりました。また、暑くなってくると日本人は、夏バテ解消として鰻を好んで食べることから、季節的にもマッチする、鰻との掛け合わせレシピを考案していただきました。

鰻のしっとりとした食感とナンのもちもち食感がマッチしており、胡瓜や茗荷の食感や爽快感も楽しむことができます。そして、ナンに合うように鰻の焼き方とタレもアレンジすることでナンと和食の絶品コラボレーションが生まれました。



村上雅宏さん  
厚生労働大臣許可の調理師会幹事長  
及び銀座の高級和食料理店の総料理  
長を務める、和食のスペシャリスト。

## ■絶品「鰻ナン」レシピ紹介

<「鰻ナン」使用材料>

・材料

鰻、鰻タレ、塩揉み胡瓜、刻み茗荷、切り胡麻、手のばしナン

山椒ソース：赤酒、ヤマサ醤油、黄ザラメ、たまり醤油、有馬山椒

<作り方>

1. 鰻を捌き、素焼き。そして蒸した後にタレを付けて焼く
2. 各種調味料を合わせたものに焼いた鰻の骨を加えて煮詰め、有馬山椒をくわえた山椒ソースを鰻に塗り、温めたデルソーレの「手のばしナン」に乗せる
3. 塩もみ胡瓜、刻み茗荷などを加えて、皿に盛り付ければ完成



## ■実際に「鰻ナン」を東京と千葉の3店舗で提供

今回、期間限定で村上さん監修の「鰻ナン」を実際に下記3店舗にて期間限定で提供します。(要予約)

夏バテ防止にも効果がある鰻を日ごろとは違う形で味わうことができます。

提供期間：2020年8月11日(火)～9月11日(金)

店舗情報：



店名：赤坂 彩食亭 輪  
住所：東京都港区赤坂 3-12-11  
ニューギンザ7号館 B1F  
電話：050-5232-3448



店名：和味庵 (なごみあん)  
住所：千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6-1  
マリブダイニング 2F  
電話：043-296-2203



店名：六右衛門 (ろくえもん)  
住所：東京都江東区青海 2-5-10  
テレコムセンター西棟 2F  
電話：03-5500-1818

## ■デルソーレ党による「#ナンと和食」プロジェクト

デルソーレは、世界のパンを日本に伝え、身近にしてきたブランドです。日本のより多くの人にナンをより身近に感じてもらうために『デルソーレ党』を発足しました。

特設サイト (URL：<https://delsole-nan-washoku.com/>)、および公式 twitter アカウント (@nan\_ha\_wasyoku) にて、賛同者を募る署名運動を実施します。名前を記載し、SNS で投稿してもらうだけで、誰でも簡単に署名いただけます。

また、サイト/SNS では、ナンのオリジナルレシピ公開やトリビア紹介、抽選でナンが当たるキャンペーンなど、様々なコンテンツを提供していきます。プロジェクトの中で、ナンは日本人にとって身近な食材であり、“和食”と相性のいい食材であるという認識の普及活動を通し、日本の食卓にナンを広めていきます。



## ■ナンについて

ナンは、パン生地を薄くのばして焼いたインドの平焼きパンです。ナンはもともと北インドの高級レストランで食べられていたものであり、それ以外の地域ではナンの代わりに“チャパティ”という別の薄焼きパンが多く食べられています。日本のインド料理店で見かける大きい形のナンは、インドなど現地的一般家庭では殆ど食べられていません。

また、インドでよく食べられているチャパティと日本のナンは見た目も味も異なります。日本におけるナンと言えば、大きいひょうたんのような形ですが、チャパティはフライパンほどの大きさの円形をしています。



加えて、日本で食べられるナンの甘い味わいやモチモチとした食感は、日本人の口に合うように味わいが改良されたものであり、普段日本人が口にしているナンは、日本で独自に進化してきた食といえます。

## ■デルソーレのナンについて

デルソーレでは、バリエーション豊富なラインナップを製造・販売。カレーとのセット販売も行っているため、ナンを自宅で、気軽にお楽しみいただけます。

### ■発売場所：

全国のスーパー

### ■希望小売価格：

手のばしナン 210円（税抜）

手のばしナン&カレーセット 392円（税抜）

手のばしミニナン 322円（税抜）

ブランナン 238円（税抜）



手のばしナン



手のばしナン&  
カレーセット



手のばしミニナン



ブランナン

## ■デルソーレについて

デルソーレ（DEL SOLE）とは株式会社デルソーレが提供しているブランドです。

デルソーレはフローズンピザを日本にはじめて紹介した日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業。以来、「妥協しない心」と「巧の技」で質の高い製品づくりを心がけています。ピザで養った製造技術を応用し、ナン・トルティーヤ・フォカッチャといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として発信しています。



デルソーレ ブランド公式サイト : <https://delsole-komugigohan.jp/>

デルソーレショップ : <https://delsole-komugigohan.jp/shop/>