

リニューアル発売

nakato

nakato 「メゾンボワール」から
『牛ほほ肉の赤ワイン煮込み』をリニューアル発売

株式会社中島董商店

中島董商店（ナカシマトウショウテン、本社：渋谷区渋谷1-4-13、取締役社長：中島周）は、nakato ブランドで展開する「メゾンボワール」から『牛ほほ肉の赤ワイン煮込み』を2月25日（月）にリニューアル発売します。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

牛ほほ肉をこだわりのドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーをベースに、赤ワインで煮込みました。

<美味しさのひみつ>

①オーストラリア産の牛ほほ肉を使用

煮込み料理に適したほほ肉を使用しています。

オーストラリア産の牛肉は赤身が多く、脂身が少ないのが特長です。じっくり煮込むことでほろほろと柔らかい食感に仕上がっています。

②お肉の旨みを活かす下ごしらえ

素材の味を最大限に活かせるよう、手間を惜しまずにつくっています。

こだわったのは牛ほほ肉の旨みを最大限に引き出すこと。

牛ほほ肉は表面をソテーして旨みをぎゅっと閉じ込めた後、赤ワイン等で煮込んでいます。こうすることで、余分な脂肪分を取り除き、牛ほほ肉の旨みだけが引き立てられます。

このお肉を煮込んだ後のスープは無駄にすることなく、煮詰めてドミグラスソースに加えています。

③赤ワインが香るドミグラスソースの味わい

ソテーした牛ほほ肉の旨みの詰まったスープに、ソテーした香味野菜とデューセルソースを加えて作ったこだわりのドミグラスソースの深い味わいに、赤ワインの華やかな香りが広がります。



1. ブランド・シリーズ名・商品名・内容量・価格・賞味期間 :

ブランド	シリーズ名	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味 期間
nakato	メゾン ボワール	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	90g	税別 680 円 税込 734 円	18 カ月

2. 出荷開始日: 2019 年 2 月 25 日(月)

3. 取扱店舗 : 百貨店及び高級食料品店



「メゾンボワール」について

nakato「メゾンボワール」は、「家とワインとおいしい時間」をコンセプトにした、ワインによく合うおつまみのシリーズです。素材にこだわり、手間を惜しまずにつくった本格的な味わいを、温めずにそのまま召しあがれる手軽なおつまみとして、オイル漬けタイプ、パテタイプの全12品で展開してまいります。



「nakato」ブランドについて

nakato は、安心を生む誠実さを大切に、素材にこだわり、手間を惜しまずにつくった上質な商品と食を楽しむ文化を提案するブランドです。

手間を惜しまずにつくった本格的な味わいが特長の一人前洋食シリーズ「麻布十番シリーズ」と、手軽に食べられる、ワインによく合うおつまみのシリーズ「メゾンボワール」の2つのシリーズを展開しています。

商品は、中島董商店のグループ会社、株式会社 nakato を通じて全国の百貨店及び高級食料品店にお届けしています。

nakato ブランドサイト : <http://www.nakato-finefoods.com>

商品のお取引に関するお問い合わせ先 : 株式会社 nakato TEL : 03-5413-2048

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社中島董商店 経営企画部 広報担当 石原 然

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

TEL : 03-3407-7111 FAX : 03-3407-8911

Mail: moyuru_ishihara@kewpie.co.jp HP : <http://www.nakashimato.com/>

サンプルをご希望の方は、広報担当までご連絡くださいますようお願い申し上げます。