

**創業 50 年老舗肉屋「ニュー・クイック」が原料・産地・製法にこだわった
プライベートブランド『匠 ホルモンシリーズ』全 10 種類を発売
2024 年 1 月 22 日（月）よりニュー・クイック各店舗、オンラインにて**

創業 50 年の老舗肉屋、ニュー・クイック（株式会社ニュー・クイック、本社：東京都中央区日本橋 代表取締役 林 浩二）は、2024 年 1 月 22 日（月）より、ニュー・クイックのプライベートブランド『匠 ホルモンシリーズ』全 10 種類を新発売いたします。



ニュー・クイックは、1973 年に神奈川県横浜市戸塚区に 1 号店を開業し、以降アクセスの多い駅前や商業施設内に出店することで、お客様との対話を大事にし、対面販売スタイルの精肉専門店と、生鮮専門店の集合体「生鮮食品館富士ガーデン」、さらにセルフスタイルの精肉販売店の三業態を展開しております。現在では、全国に 95 店舗を展開し、持続可能な食肉文化を作り、人々の健康的な暮らしに貢献するため、確かな品質と美味しいお肉の提供にこだわってまいりました。

ニュー・クイックでは、「原料」「産地」「製法」にこだわったプライベートブランドを展開しています。『匠シリーズ』は手間を惜しまず丁寧に作り込んだ、老舗肉屋ニュー・クイックが自信を持ってお届けするシリーズです。中でも今回発売される『匠 ホルモンシリーズ』は、人気のホルモンをニュー・クイックのおススメのタレで味付けし、手軽でカンタンにホルモンを楽しんでいただくための商品です。

また発売を記念して、ニュー・クイック公式 X アカウントでのフォロー & リポストで、本シリーズ全 10 種類がお楽しみいただけるプレゼントキャンペーンも実施いたします。お好みや利用シーンに応じて手軽に本格的な味わいが楽しめるニュー・クイック自慢の『匠 ホルモンシリーズ』をぜひこの機会にお楽しみください。

ニュー・クイック『匠 ホルモンシリーズ』商品概要

販売開始日：2024年1月22日（月）

ホルモン好きにはたまらない！

ジューシーで濃厚な味わいがやみつきの「とんころ」

国産豚の大腸の腸壁を筒状に下処理し、食べやすいように一口大にカットしました。3種類の味付けにて展開します。ホルモンならではの“臭い”が『ホルモン通』にはたまりません。

価格：税抜 398 円（税込 437 円）



とんころホルモン味噌焼用

ニンニク・ごま油でアクセントをつけたコクのある味噌ダレに漬け込みました。ホルモン焼きの王道の美味しさをお楽しみください。

とんころホルモン旨辛焼用

ごま油・豆味噌・コチュジャンを混ぜ合わせたコクのある旨辛のダレに漬け込みました。脂身と赤身のバランスが良く、漬けダレとの相性も抜群です。

とんころホルモン焼肉用

焼肉用としてはもちろん、炒め物や鍋料理の具材にも使用でき、使い勝手の良い商品です。

あっさり食べやすくホルモン初心者にもおすすめ！ コリコリとした食感が癖になる「ガツ」

国産豚の胃袋をボイル処理し、一口サイズにカットしました。ホルモンは全般的に脂感の強い部位が多いですが、ガツはあっさり癖がなく食べやすいため、様々なお料理にご使用いただけます。

価格：税抜 398 円（税込 437 円）



豚ガツ味噌焼肉用

ニンニク・ごま油を加えたコクのある味噌ダレが豚ガツとの相性抜群！ あっさり癖がなく味わえる食べやすさが特徴です。

豚ガツ旨辛焼用

ごま油・豆味噌・コチュジャンを使ったコクのある旨辛のダレに漬け込むことで、香ばしさが増し、食欲をそそる味わいです。

まるでお肉のような食べ応え！ 脂身と赤みのバランスの良さが特徴の「タン下」

国産豚のタンの裏側の付け根部分をスライスし、一口サイズにカットしました。脂身と赤身のバランスが良いことから「タンカルビ」とも呼ばれています。

価格：税抜 398 円（税込 437 円）



豚タン下 味噌焼肉用

ニンニク・ごま油が加わっているコクのある味噌ダレに漬け込みました。深い旨味とコクがあり、火を入れることで独特の風味が一層引き立ちます。

豚タン下 ねぎ塩焼用

ねぎがたっぷり入った炭火焼の風味の塩ダレに漬け込みました。香ばしさと肉の脂の旨味が調和しており、あっさりとした味わいです。

口に入ると旨味がジュワッ！ホルモン焼きの王道「シマ腸」

米国産牛の大腸（シマ腸）を一口大にカットしました。調理方法によって、様々な味わいをお楽しみいただけます。
価格：税抜 498 円（税込 547 円）



牛シマ腸 醤油だれ焼肉用

ニンニク・赤唐辛子をブレンドした辛みのある醤油ダレに漬け込みました。深い旨味とコクがあり、加熱することで香ばしさが増し、牛シマ腸独特の風味が一層引き立ちます。

牛シマ腸 旨辛焼肉用

ごま油・豆味噌・コチュジャンを加えたコクのある旨辛風味のダレに漬け込むことで、臭みを取り、食べやすい口当たり。食感と風味をお楽しみください。

牛シマ腸 焼肉用・もつ鍋用

焼肉として使用する場合はごま油と塩コショウで味付けすると美味しく召し上がれます。その他、炒め物用・もつ鍋料理の具材としても幅広くご使用いただけます。

『匠 ホルモンシリーズ』を使った簡単アレンジレシピ

この度、新発売となる『匠 ホルモンシリーズ』は単に「焼くだけ」ではなく、さまざまなアレンジを加え、手軽でカンタンにホルモンの美味しさ楽しんでいただけるよう、部位や味付けの異なる 10 種類のラインナップで販売します。

ご飯の上に乗せるだけ！食べ応え抜群「ねぎ塩豚タン下丼」

【材料】豚タン下、ねぎ塩焼用、ご飯(1 膳分)、長ねぎ(白い部分)、小ねぎ(少々)

【作り方】ご飯の上に、炒めた『豚タン下 ねぎ塩焼用』を炒め、お好みでねぎをのせてください。炭火焼風味の塩ダレが香ばしく、食べ応えも抜群です。



手軽に本格的な味わいに！「豚とんころホルモンもつラーメン」

【材料】とんころホルモン味噌焼用、インスタントラーメン、もやし、にら、小ねぎ、ごま油

【作り方】お好みのインスタントラーメンの上に、焼いた『とんころホルモン味噌焼用』とお好みでもやしやにら、小ねぎをトッピング。仕上げにごま油を適量垂らすと、香ばしいホルモンの味を引きだすことができます。



本格的なもつ鍋をご自宅で楽しめる！「牛シマ腸のもつ鍋」

【材料】牛シマ腸 焼肉用・もつ鍋用、ねぎ、にら、白菜、人参、キノコ類

【作り方】お好みのお鍋のスープに、『牛シマ腸 焼肉用・もつ鍋用』、ねぎ、にら、白菜、人参、キノコ類を入れ、煮込むだけで出来上がりです。



ホイコーロー風！コリコリとした食感が楽しい！「豚ガツコーロー」

【材料】豚ガツ味噌焼肉用、キャベツ、人参、小ねぎ

【作り方】『豚ガツ旨辛焼用』とキャベツを炒めます。味はついているので、炒めたら細切りにした人参と小口切りにしたねぎを添えて彩りをプラス。ごま油・豆味噌・コチュジャンを使ったコクのある旨辛のタレが後を引く味わいです。



受験シーズン到来！食べてスタミナをつけよう『スタ丼』

【材料】豚ガツ味噌焼肉用、ご飯、にら、もやし、温玉、七味唐辛子(お好み)

【作り方】ご飯の上に、よく炒めた『豚ガツ旨辛焼肉用』、にら、もやしをのせます。その上から温玉やお好みで七味唐辛子をかけていただいても美味しくお召し上がりいただけます。



公式 X アカウントをフォロー＆リポスト！『匠 ホルモンシリーズ』プレゼントキャンペーン

ニュー・クイック公式 X アカウント： https://x.com/new_quick0001?s=20

キャンペーン期間：2024年1月22日（月）～1日28日（日）

内容：ニュー・クイック公式 X（旧 Twitter）アカウント「@new_quick0001」をフォローして頂き、公式アカウントから投稿される、キャンペーンの対象ポストをリポスト（RT）して応募完了となります。リポストして頂いた方のなかから、抽選で3名様に、『匠 ホルモンシリーズ』セット（各1個×10種）をプレゼントいたします。

※お一人様1アカウントで1回のご応募が可能です

ニュー・クイック の創業 50 周年にあたり

ニュー・クイックは創業 1973 年に神奈川県横浜市戸塚区に1号店を出店し、現在 95 店を有する精肉小売業を中心とした会社です。主に、駅ビルや駅チカ商業施設へ出店し、お客様との対話を大事にし、お客さまの食卓に笑顔や幸せをお届けしたいという思いを持ち営業してまいりました。そして今年創業 50 周年を迎えることができました。

そこで、今までの 50 年間の感謝の気持ちを込め、「ニュー・クイック 50 周年記念大創業祭 肉祭り」を開催することを決定いたしました。本イベントではお客様にとって、美味しくお得な企画を多数用意しておりますので、是非奮ってご参加ください。

弊社のミッションである、持続可能な食肉文化を創り、人々の健康的な暮らしに貢献するため、明るく・楽しく・前向きをモットーに全従業員と共に、これから日々精進し続けてまいります。



会社概要

社名 : 株式会社ニュー・クイック

所在地 : 東京都中央区日本橋馬喰町1丁目14番5号
日本橋Kビル9階

代表 : 代表取締役 林 浩二

設立 : 1974年11月16日（創業：1973年9月28日）

URL : <http://www.new-quick.co.jp/>

事業内容 : 精肉、惣菜等の小売業として、精肉専門店、マルシェ（生鮮専門店の集合体）、セルフ、ECを展開。

お問い合わせ先 : 0120-09-2941（お客様相談室）

