

## 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「匠シリーズ」から肉を楽しむ新シリーズが登場！

## 『肉の旨味を愉しむ 肉餃子』『肉の旨味を愉しむ 肉焼売』

ニュー・クイック各店舗、オンラインにて好評発売中

公式 X にてプレゼントキャンペーンも実施

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、ニュー・クイックのプライベートブランド、「匠シリーズ」『肉の旨味を愉しむ 肉餃子』『肉の旨味を愉しむ 肉焼売』を販売しております。



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。

「雲仙クリーンポーク※」とは、自然豊かな長崎県雲仙にあるニュー・クイックの指定農場で、愛情を込めて育てられた国産ブランド豚です。キメが細かく柔らかさの中に、しっかりとした歯ごたえが感じられる肉質が特徴です。そして2023年11月より、「雲仙クリーンポーク」を使用し、ご家庭でも人気の高いメニューである餃子と焼売を手軽に食卓でお楽しみいただける商品を販売しております。『肉の旨味を愉しむ 肉餃子』は、「雲仙クリーンポーク」のウデ肉とモモ肉をオリジナル比率でブレンドし、キャベツ、ニラ、ニンニク、生姜を加えた自慢の餡。一つ食べると、思わず何個も食べたくなる味付けが特徴の肉餃子です。『肉の旨味を愉しむ 肉焼売』は、「雲仙クリーンポーク」を使用した大粒の肉焼売。たけのこの食感と生姜の風味が美味しさをより惹きかたてます。

お好みや利用シーンに応じて手軽に本格な味わいが楽しめるニュー・クイックの「匠シリーズ」をぜひこの機会にお楽しみください。

※「雲仙クリーンポーク」は株式会社にくせんの商標です

## 『雲仙クリーンポーク』について

長崎県・雲仙市の中でも、標高が高い場所に位置する豚舎は、夏は涼しく、冬は平地と違い気温差が小さいことから、豚への負担が少なく、育てるのに適した環境です。乳酸菌を配合した天然飼料を与えており、腸内を活性化することで、健康に配慮しております。また、衛生環境にも特にこだわり、肥育期間においては成長ホルモン剤・抗生物質などを一切使わない無添加期間を実現するなど、安心・安全に育てられています。



雲仙  
クリーンポーク



## 商品概要

・販売店舗：ニュー・クイック全店 ※一部店舗は除く。お取り扱いは各店舗にお問い合わせください。

## 『肉の旨味を愉しむ 肉餃子（冷凍）』

雲仙クリーンポークを使用し、豚のウデ肉とモモ肉をオリジナル比率でブレンドし、キャベツ、ニラ、ニンニク、生姜を加えた自慢の餡は一つ食べると、何個も食べたくなる肉餃子です。

・内容量：20個入り（1個20g）

・販売価格：税抜698円（税込753円）

※販売価格は店舗により異なる場合がございます。予めご了承ください。



## 『肉の旨味を愉しむ 肉焼売（冷凍）』

雲仙クリーンポークを使用し、豚のウデ肉とモモ肉をオリジナル比率でブレンドし、

1粒で食べ応え抜群の大粒肉焼売。たけのこの食感と生姜の風味が美味しさをより惹かたてます。

・内容量：10個入り（1個32g）

・販売価格：税抜698円（税込753円）

※販売価格は店舗により異なる場合がございます。予めご了承ください。



## ニュー・クイック公式がおススメする簡単アレンジレシピ

ニュー・クイック匠シリーズ『肉の旨味を愉しむ 肉餃子』『肉の旨味を愉しむ 肉焼売』は焼くのはもちろん、手軽でカンタンにお楽しみいただけます。

### まずは王道の“焼き餃子”！

熱したフライパンに油をひき、餃子を1つずつ並べます。水を約150cc餃子の上からかけ、蓋をして強火で蒸し焼きに。水気がなくなったら弱火にして、油を差し、きつね色の焼き目が付いたら出来上がりです！



## 肉の旨味をじっくり楽しむなら“鍋餃子”も

他の食材と一緒に入れるだけで、ボリューム満点の `餃子お鍋、` が完成！  
醤油、味噌、キムチとどんな味にもマッチし、お肉の旨味でお鍋に深みが出ます。



## サクサクとした食感が嬉しい“揚げ餃子”

サクサク感を愉しむなら素揚げがおすすめ！さらに、片栗粉をつけて揚げてからチリソースをかけて食べるとワンランク上のアレンジに。チリ餃子には、きゅうりを添えてあげると相性抜群です。



## 一口で食べ応え抜群の“蒸し焼売”

沸騰した蒸し器に焼売を引付かないように並べ、強火で 8 分～9 分蒸すだけ！  
また、電子レンジで調理する際は、お皿に盛り付け、大さじ 1 杯～2 杯程度の水を全体に振りかけます。ラップをし、約 3 分温めたら完成です！



## もっと食べ応えをアップ！“揚げ焼売”

片栗粉をつけて揚げると、綺麗に仕上がります。  
甘酢あんかけなどにアレンジすると、メインのおかずにも！



## 寒い季節にピッタリの“おでん焼売”

そのまま、おでんの出汁に入れるだけで完成の究極のタイプメニュー。  
是非、一度お試しください！



## 公式 X アカウントをフォロー＆リポスト！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](https://x.com/new_quick0001?s=20)

キャンペーン期間：2024年2月8日（木）～15日（金）

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 5 名様に、『匠肉の旨味を愉しむ 肉餃子』×1 袋、『匠肉の旨味を愉しむ 肉焼売』×2 袋をセットにし、5 名様に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 1 4 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）

