

夏季限定品を発売

nakato

nakato 「麻布十番シリーズ」から
 『鹿児島県産安納芋の冷たいスープ』
 『京野菜堀川ごぼうの冷たいスープ』
 『瀬戸田産レモンのソース ジュレ仕立て』
 を新発売

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「麻布十番シリーズ」から『鹿児島県産安納芋の冷たいスープ』『京野菜堀川ごぼうの冷たいスープ』『瀬戸田産レモンのソース ジュレ仕立て』の3品を2019年5月7日（火）に新発売します。

鹿児島県産安納芋の冷たいスープ【夏季限定品】

甘みと香りが詰まった鹿児島県産の安納芋を使用した、冷やして飲むスープです。ほどよいクリーム感となめらかな味わいをお楽しみください。

<美味しさのひみつ>

①鹿児島県産安納芋

鹿児島県産の安納芋を使用しています。収穫後、しっかり熟成させることで、糖分が増すため、他のさつまいもよりも、甘みが強い特長を持っています。

②素材の甘みとブイヨンで飽きのこない仕立て

安納芋だけでなく、かぼちゃや牛乳・生クリームなどの乳製品の甘さも加え、甘さのバランスにもこだわって仕上げています。ブイヨンや食塩で、ほどよい塩味も効かせているので、最後まで楽しく飲める仕立てです。

③なめらかな口当たりとクリーム感

安納芋やかぼちゃ、牛乳や生クリームの野菜と乳製品のなめらかな口当たりをお楽しみください。クリーム感の中に、乳製品のコクもしっかり感じることができます。

<おすすめの召しあがり方>

バケットや塩パンと一緒に、またお好みでパスタやサラダ、白ワインなどと合わせて、夏場のディナーやランチをお楽しみください。



京野菜堀川ごぼうの冷たいスープ【夏季限定品】

伝統的な京野菜のひとつ、風味豊かな「堀川ごぼう」を使用した、冷やして飲むスープです。野菜そのものの味わいと、クリームで仕立てた なめらかな喉ごしをお楽しみください。

<美味しさのひみつ>

①京野菜 堀川ごぼう

京都の伝統的野菜の一つであり、希少価値が高いとされる「堀川ごぼう」を使用しています。ごぼうの豊かな風味をお楽しみください。

②野菜の甘みと旨み

たまねぎと堀川ごぼう、2種類の野菜から、甘みと旨みを、ぐっと引き出しています。

生クリームなどの乳製品の甘みも、野菜の甘みとマッチし、最後まで飲みやすい仕立てです。

③堀川ごぼうとクリーム感のバランス

ごぼうの持つ、クセのある香りや渋みが立ちすぎないように、乳製品のコクでバランスを取りました。ほどよいごぼうの素材感と、クリーム感を楽しむことができます。

<おすすめの召しあがり方>

バケットやフォカッチャと一緒に、またお好みでパスタやサラダ、白ワインなどと合わせて、夏場のディナーやランチをお楽しみください。



瀬戸田産レモンのソース ジュレ仕立て【夏季限定品】

瀬戸田産レモンのさわやかな酸味と、因島産八朔のほのかな甘みを活かし、白身魚のブイヨンとディルで香り良く仕上げたジュレ状の冷製パスタ用ソースです。

カップリーニなど細めのパスタによく合います。

<美味しさのひみつ>

①広島県瀬戸田産レモン使用

広島県瀬戸田町で採れたレモンを使用しています。

瀬戸田町は「日本のエーゲ海」とも言われるレモンの栽培適地です。瀬戸内の太陽と温暖な気候に育まれたレモンの清々しい香りと風味を活かし、夏らしくさっぱりとしたパスタソースに仕立てました。

②白身魚のブイヨンとディル

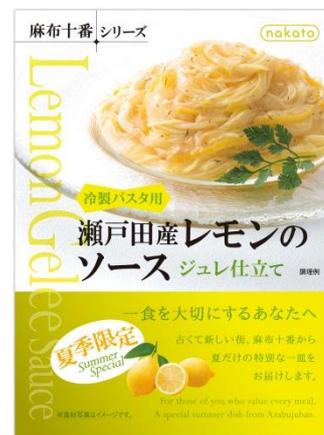
香味野菜と白身魚の上品な旨みが、レモンのさわやかな酸味と絶妙に調和したソースです。魚によく合うディルを香りのアクセントとして加えました。

③ジュレ仕立て

ジュレ状のソースにすることで、パスタに絡めやすく、見た目にも清涼感を感じられるよう、仕上げています。ひんやり、すっきりとした味わいをお楽しみください。

<おすすめの召しあがり方>

カップリーニはもちろん、白身魚のブイヨンを使用していますので、魚料理にもよく合います。鯛のお刺身にかけてカルパッチョ風にしたり、白身魚のポワレにかけたりと様々な料理ソースとしても、お楽しみいただけます。



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	麻布十番 シリーズ	鹿児島県産安納芋の 冷たいスープ	160g	オープン (税別 450 円 税込 486 円)	12 ヶ月
		京野菜堀川ごぼうの 冷たいスープ	160g	オープン (税別 450 円 税込 486 円)	12 ヶ月
		瀬戸田産レモンのソース ジュレ仕立て	140g	オープン (税別 424 円 税込 458 円)	12 ヶ月

2. 出荷開始日: 2019 年 5 月 7 日(火)

3. 取扱店舗: 百貨店及び高級食料品店

「麻布十番シリーズ」について

麻布十番シリーズ

nakato「麻布十番シリーズ」は、手軽に上質なものを召しあがりたいたいというお客様にご満足いただけるよう、「一食を大切に作るあなたへ 古くて新しい街、麻布十番から大切な一皿をお届けします。」という想いを込めて商品を展開しております。

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として、カレー、シチュー、パスタソース、スープなど全 28 品を百貨店及び高級食料品店でお取り扱いいただいております。

「nakato」ブランドについて



nakato は、安心を生む誠実さを大切にし、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。