

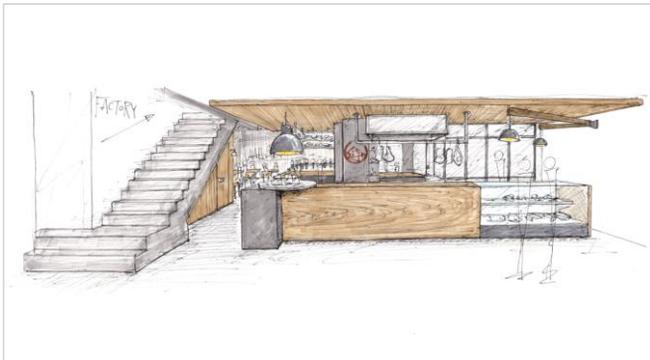
～食肉加工機器のパイオニア「なんつね」が、創業90周年を節目に外食事業参入～ ミートデリ業界に革命！街のお肉屋さんに活力を！

4代目社長が描く、食肉業界の新たな未来を作り出すマルチ機能を備えたミートデリ店

2019年9月、大阪・福島エリアに「Moct（仮称）」1号店をオープン

食肉加工機械の製造、販売、中食商品製造のコンサルティングを手がける株式会社なんつね（本社：大阪府藤井寺市、代表取締役社長：南 常之）は、大阪市福島区に自家製シャルキュトリーに加えクラフトビール、ミートデリ、精肉を提供し街のお肉屋の新しいモデルとなるミートデリ「Moct（モースト）：仮称」1号店を2019年9月15日（日）にオープンいたします。

この度、食肉業界の新しい未来を創り出すために立ち上げたプロジェクトとして、ミートデリ「Moct（仮称）」をオープンするに至りました。今後はモデル店を軸にノウハウ・レシピを蓄積し、「なんつね」と共に歩んできた食肉加工業者様を巻き込み、食の世界を発展させていくことが目的です。



【プロジェクト背景】

なんつねは1929年の創業以来、食品機械を創り続け、Japan's No.1 Slicerメーカーとして、ミートスライサーから最新鋭の3Dポーションスライサーに至るまで開発の先鞭をつけると共に、お客様の期待に応えられる最高品質の製品やサービスを提供してきました。今年で創業90年の歴史を迎え、これまで食肉加工機械の製造で歴史を積み重ね、日本のトップメーカーの地位を築き上げた「なんつね」がここまで存続できたのは街のお肉屋さんなんつねの機器を使い続けてきたからこそです。

本プロジェクトは、新しい食文化を創造するために、「シャルキュトリー」をテーマに、街の精肉店をはじめ、食肉業界を活性化させることが、このプロジェクトを遂行した際に目指すゴールとして取り組んでまいります。

シャルキュトリーとは・・・

フランス語で食肉加工品全般を指す総称で、身近なものではハムやソーセージ、ほかにもパテやテリーヌ、リエットなどがあります。使う肉、部位や調理法によってさまざまな種類があり、本場フランスでは数百種類があるともいわれる、伝統的な食文化の一つです。



【代表コメント】

街のお肉屋さんや商店街は、ショッピングモールや総合スーパーの急進により、年々活気を失いつつあります。今回のモデル店で蓄積された繁盛ノウハウやレシピをフランチャイズとしてご提供することで、街のお肉屋さんや商店街の「応援団」として、貢献することが出来ればと感じております。また、この取組は企業としての存在価値である社会貢献と、なんつねの社である知恩報恩からも意味のあることです。

・プロジェクトメンバーには繁盛店の仕掛け人も参画



株式会社ジリオン
代表取締役 吉田 裕司

“街のエナジースタンド”をコンセプトに、「大衆ビストロ ジル」をはじめ、数々の話題店を展開する会社を引っ張る代表取締役。近年は、飲食店の経営に加え、飲食向けコンサルティングも手掛けるなど、幅広く活躍。

本プロジェクトでは、お店のコンセプト設計やメニュー開発などトータルプロデュースを実施しております。

Jillion
co.,ltd

【運営会社概要】

- 会社名 : 株式会社なんつね
- 設立日 : 昭和29年5月10日 (1954年)
- 代表者 : 取締役社長 南 常之
- 本社所在地 : 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号
- URL : <http://www.nantsune.co.jp/>

株式会社なんつねは、創業から90年の歴史を刻み食肉スライサーの国内トップシェア企業として成長してきました。街の精肉店から食肉加工工場、スーパーマーケット、ホテル、飲食店までなんつねのテクノロジー・エンジニアリング・コンサルティングのトータルサポートで品質向上・効率化・省人化・商品企画といった課題を解決します。