

プレスリリース【新商品】

報道関係者各位

(配信日 : 平成29年7月25日)

懐石料理 徳(大阪市住之江区)

大阪の料亭が考案した “ 手作り駅弁 ” 駅弁業界初「“月替り”幕ノ内弁当」など全7種類 7月下旬発売開始！

大阪市住之江区の料亭：懐石料理徳(のり)は、
このたび “大阪の魅力”満載の 手作り駅弁「なにわめし」(商標申請中)を考案し、
7月下旬より新大阪駅構内にて発売を開始致します。

■大人の幕ノ内弁当「なにわめし」とは？

- ① 毎朝料亭で手作りする新商品の本格駅弁
- ② “懐かしくて新しい” 大阪を詰め込んだ大人の幕ノ内弁当
- ③ 献立・食材・製法・パッケージ・ネーミングまで“大阪力”満載
- ④ なにわ百景とともに英語解説もあり “ It's BENTO ”
- ⑤ 駅弁業界初「“月替り”幕ノ内弁当」など全7種類が登場。



ひょうたんをモチーフにした
ロゴデザイン

■“なにわめし” 全7種類

・お弁当お惣菜大賞 2017にて入選「なにわ恋しぐれ」1390円(税別)



- ・鶏南蛮
- ・紅生姜天麩羅
- ・半助大根
- ・名物笹寿司
- ・ハリハリこうこ
- ・出汁巻き玉子
- ・かやく飯 など

料亭のお座敷でお出する
献立をお弁当用に
アレンジしました。

2段の折箱に、大阪の味を
詰め合わせています。

・駅弁業界初 “旬の食材を使った”
月替り幕の内 1,380 円(税別)



・あわび丸ごと1個入り 週末限定
あわび雲丹飯 1,800 円(税別)



その他

- ・だしの味を利かせた新感覚“唐揚”「料亭のだし唐揚弁当」 1,000 円(税別)
- ・大阪産の醤油を使った「焼きおにぎり弁当」 800 円(税別)
- ・瓢箪型のお弁当箱にごつつおが、ぎょうさん「大阪かやく飯ひょうたん弁当」1,200 円(税別)
- ・銘牛 但馬牛がとろける「但馬牛のローストビーフ重」 1,400 円(税別)

■懐石料理 徳(のり) について



大阪市住之江区にある創業45年の老舗料亭。

2004 年には料理長が大阪府知事より「なにわの名工」を受賞。

お弁当お惣菜大賞 2017 では、最優秀賞を含む 3 部門で受賞。(3 年連続)

官庁、学校法人との連携も推進中。大阪府及び奈良県に支店を7店舗展開する話題の和食店。

- ぜひ貴媒体での取材のご検討をお願い申し上げます。
「なにわめし」の実物をご覧頂くとともに、ご試食頂くことも可能です。

お問合せ先 = **株式会社徳(のり)**

担当 = 広報担当 蘆田裕哉(あしだ ゆうや)

電話 = 06-6683-0045

メール = ashida@nori-net.jp

会社概要 = <http://www.nori-group.jp/>