

プレスリリース 報道各位

大阪ならではの**新スタイル宅配弁当**が9月1日グランドオープン！

百貨店でも人気の「懐石料理 徳(のり) (大阪市住之江区)が

大阪の味を凝縮した懐かしくも新しい弁当「**なにわめし**」を考案！

大阪の味をご自宅にお届けします！



なにわめし。

■「なにわめし」お弁当シリーズとは…

① 大阪らしい献立がたくさんは入ったお弁当。【全 18 種類】

- ・紅生姜の天ぷら 大阪名物 お弁当用にカリッと揚げた人気の献立。
- ・出汁巻き玉子 出汁を利かせた料亭の味。毎朝手焼きしています。
- ・かやくめし 野菜、あげさん等刻んだ具をぎょうさん入れた大阪の味。
- ・押し寿司 木箱で美しく成形した大阪の伝統寿司。当店では鯛、海老、煮穴子が人気。

そのほか、旬の食材を使った「出会いもん」の献立をたくさん詰め合わせております。

② 毎日手作りする本格弁当

- ・創業して 48 年の料亭の厨房で職人が丁寧に手作りしています。
- ・毎朝店内で焚き上げたコシヒカリをはじめ、鰹節と昆布の出汁を利かせた料理。
- ・ひとつひとつ丁寧に盛り付けています。

③ 駅弁として人気

新大阪駅で毎日 100 食以上売れた人気のお弁当シリーズです。(現在コロナ禍により販売していません)

2018 年全国最大のコンテストで優秀賞受賞など複数のコンテストで受賞しています。

大相撲大阪場所でも毎年多くのお客様にお届けしています。



- ・鶏南蛮
- ・紅生姜の天ぷら
- ・半助大根
- ・名物笹押し寿司
- ・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しする献立を
弁当用にアレンジしました。
大阪の味を詰め合わせた二段重です。

■ここが魅力！！

料亭の味を宅配で手軽に楽しめる
お家でのちょっと贅沢な食事で、
お使いいただけるよう

弁当の種類は豊富に

全部で18種類

取り揃えております。



■「なにわめし」を生み出した百貨店でも人気の大阪料亭「懐石料理 徳」とは？

- ・大阪市住之江区にある創業 48 年の老舗料亭。大阪、奈良などに7店舗展開する話題の飲食店。
- ・2004 年 総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、ファベックス弁当惣菜グランプリなど全国クラスのコンクールでは、最優秀を含む7年連続受賞。
- ・農林水産省より「近畿農政局長賞」を受賞。(令和元年度 地産地消等優良表彰)

■コロナ禍でも楽しめるパーティ料理のケータリングも9月1日にリリースします↓



すべて1人用に盛り付けた
「カップフードパーティ
デリバリー」



■お問合せ 株式会社徳(のり)

■広報担当 蘆田裕哉(あした ゆうや)

■メール ashida@nori-net.jp

■住所 大阪市住之江区東加賀屋3-15-9

■電話 06-6683-0045(代表) FAX06-6681-0022

■会社概要 <http://www.nori-group.jp/>