

2020年6月2日

～天保から令和へ おかげさまで190周年～

「創業190周年」を記念し、一年を通じて日本料理文化を広める様々な企画を展開。

『鮑ごはんのお弁当』、『料亭の赤だし』、ギフト『伝統の味詰め合せ』

ご自宅でなだ万ならではの味わいが楽しめる限定商品を発売



株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：巻木通浩）は、本年創業190周年になったことを記念し、一年を通じて、お客様に感謝を伝えると同時に、日本料理文化を広めるための様々な企画を展開しています。

『老舗はいつも新しい』をモットーに、“190周年”の感謝の気持ちを込め、なだ万ならではの味わいがご自宅でもお楽しみいただける商品をご用意しました。ご家庭の食卓に華やぎを添える一品をお届けします。

■ 創業190周年記念『鮑ごはんのお弁当』^{あわび}を発売

- ・2020年5月6日（水・休）から7月22日（水）の期間、190周年記念の限定弁当『鮑ごはんのお弁当』を1折2,000円（消費税別）で発売中です。
- ・^{ききょう}桔梗色の折箱に、^{かれい}鰯西京焼や赤魚南蛮漬のほか、なだ万ならではの出汁の風味豊かな巻湯葉や茄子オランダ煮といった煮物、鮑御飯などを詰め合わせました。上品な味わいの“鮑”が彩る贅沢弁当です。



〔商品名〕鮑ごはんのお弁当

（あわびごはんのおべんとう）

〔販売価格〕2,000円（消費税別）

〔販売店〕「なだ万厨房」全店及び通販サイト「お弁当配達」(<https://www.nadaman.co.jp/catering/>)

〔販売期間〕2020年5月6日（水・休）～2020年7月22日（水）

〔サイズ〕約17.0cm×約17.0cm×高さ約5.8cm（外寸）

〔献立〕鰯西京焼、蓮根ツナサラダ和え、さくらんぼ蜜煮、厚焼玉子、昆布巻、丸十蜜煮、大根甘酢漬

赤魚南蛮漬、海老芝煮、蛸照焼、鶏つくね焼、蟹入り豆腐あおさ揚げ、青唐、赤パプリカ

巻湯葉、野菜入り飛龍頭、茄子オランダ煮、六方里芋、角南瓜、人参、隠元豆

鮑御飯、奈良漬

■ なだ万『料亭の赤だし』を発売

- ・2020年6月1日（月）より、全国の「なだ万厨房」及びなだ万の通販サイト「オンラインストア」（<https://www.nadaman.co.jp/gift/>）にて1個165円（消費税別）で発売します。数量限定品です。
- ・伝統製法を守り天然醸造で作られた八丁味噌に、2種類の味噌を絶妙な配合で合わせた、出汁の風味広がる上品な『赤だし』は、今しか味わえない一品です。
- ・即席みそ汁（生みそタイプ）で、豆腐・油揚げ・わかめ・ねぎの具材入りです。



■ ギフト『190周年限定 伝統の味 詰め合せ』を発売

- ・2020年6月1日（月）より、ギフト『190周年限定 伝統の味 詰め合せ』を、なだ万の通販サイト「オンラインストア」（<https://www.nadaman.co.jp/gift/>）にて1万円（消費税別・送料込み）で発売します。なだ万の伝統的な料理である「西京漬」と「豚の角煮」を詰め合わせた、創業190周年の限定のギフトセットです。
- ・西京漬は、夏目漱石「行人」の作中にも登場する「まながつお」をはじめ、高級魚種として人気の「のどぐろ」など、今回のためだけに厳選した魚貝を丁寧に漬け込みました。豚の角煮には相性の良い「黒豚」を使用し、隠し味にワインを加えるなど醤油ベースの芳ばしいタレが食欲をそそります。



【参考：なだ万の歴史】

なだ万の歴史は、江戸時代の天保元年 1830 年に初代・灘屋萬助が料亭「灘萬」の母体というべき料理屋を大阪で創業したことに始まります。

1919 年（大正 8 年）、3 代目の灘屋萬助がパリ講和会議に西園寺公望公の訪欧随行列料理人として渡欧、1986 年（昭和 61 年）には民間施設初となる東京サミット公式晩餐会が「なだ万本店 山茶花荘」で開催されました。2005 年（平成 17 年）の愛知万博では日本料理の代表として出店しました。

天保から令和まで 190 年に渡り、日本料理の伝統を守りながらも時代やお客様の嗜好に合わせて進化し、日本国内のみならず、世界各国の方々に日本料理を届けてきたことから、現在も日本料理店の老舗として多くのお客様にご愛顧いただいています。

【ニュースリリースに関するお問合せ先】

株式会社なだ万 食品事業本部

電話：03 - 3356 - 7573

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門

電話：03 - 5608 - 5126

【お客様からのお問合せ先】

株式会社なだ万 お客様相談室

電話：0120 - 557 - 842

〔受付時間：月～金／9時30分～17時30分（休祝日を除く）〕