



2016年8月18日
 発信元:株式会社明治屋
 〒104-8302 東京都中央区京橋2丁目2番8号

都内7店舗のバルとコラボレーション！
 ～ 50 アイテム突破の「おいしい缶詰」を使った、各店創作メニューを展開 ～
「おいしい缶バルキャンペーン」
 【期間】2016年9月1日(木) ～ 10月15日(土)

株式会社明治屋(本社:東京都中央区 代表取締役社長:米井元一)では、オリジナル商品「おいしい缶詰」が52 アイテムを突破したことを記念して、9月1日(木)から10月15日(土)の期間、都内7店舗のバルとコラボレーションした「おいしい缶バルキャンペーン」を実施します。(※予定数量がなくなり次第終了します)

本キャンペーンでは、「おいしい缶詰」を使ったオリジナルのメニューをそれぞれの店舗が2品ずつ創作し、ワンコイン500円(税別)で提供します。

1品目は8月に発売する新製品から好みのアイテムを各店が選んで創作したメニューで、もう1品は人気商品『プレミアムほぐしコンビーフ』を使った各店の個性を堪能できるメニューです。メニューリーフレットで、メニューにあうワインもご紹介します。

協力いただくバルは、ニクバルダカラ 大崎店、有楽町ワイン倶楽部、室町ワイン倶楽部、ACORN 東京駅グランルーフフロント店、N9Y Butcher's Grill New York、タパスブランコ アキバトリム店、ワインレストランミナスの7店舗です。

この秋は、外飲みでも「おいしい缶詰」をお楽しみください。



ニクバルダカラ大崎店
 (「おいしい缶詰」創作メニュー&お薦めワイン)

<新商品コラボレーションメニュー>

2016年8月に発売する「おいしい缶詰」の新商品から各店1アイテムずつ選んでオリジナルメニューを開発。

店舗名	メニュー名		特徴
ニクバルダカラ 大崎店	国産帆立貝柱と水くわいと 九条ネギのアヒージョ		ガーリックオイルを敷いた器に、「国産帆立貝柱と水くわいのオリーブ油漬(洋風トマトアヒージョ)」を盛って煮込み、レモンと九条ネギで仕上げました。
有楽町 ワイン倶楽部	トップシエルの魚介クリーム ソース味のソテー (アカニシ貝のブルゴーニュ)		「トップシエルの魚介クリームソース味(ヴァンプランソース)」を少量のバターでソテーし、エリンギ、アカニシ貝を加えてエスカルゴバターで和えました。
室町 ワイン倶楽部	つぶ貝とエリンギの オープン焼き		「北海道産つぶ貝の白ワイン蒸し(レモン風味)」に、エリンギとエシヤロットを加えて、オープンで焼き上げました。レモングラスとナンプレーがアクセントに。

店舗名	メニュー名	特徴
ACORN 東京駅 グランルーフ フロント店	ゆで豚とカマンベールチー ズのムース ～ベリーのバルサミコソ ース～ 	牛乳と生クリームに、カマンベ ールムースを溶かして冷やし固め、 型抜きした上に、トマト、「 ゆで豚 の和風玉ねぎソース味 」、ピーナツ ツをのせて、ベリーバルサミコソ ースで仕上げました。
N9Y Butcher's Grill New York	国産鶏塩麹ローストと カマンベールムース 香菜泡ソース 	カマンベールチーズ、牛乳、生ク リームを混ぜて冷やし固め、「 国産 鶏の塩麹ロースト(オレンジ風 味) 」をのせて、ドライトマト、ピー ナッツを振りかけました。パクチー ソースを添えて。
タパスブランコ アキバトリム店	メカジキと本マグロホルモ ンソースのタルタル仕立て 	ミキサーで滑らかにした「 本まぐろ ホルモンのんにくオリーブ油漬 (洋風アヒージョ) 」を、揚げたメカ ジキと混ぜ、トマト、水菜、長いも を盛り付けてオリーブオイルで仕 上げました。
ワインレストラン ドミナス	牛トリッパとアンディーブ、 ブルーチーズのサラダ はちみつソース 	「 牛トリッパとオリーブのトマト煮込 み 」を、苦みが特徴のアンディーブ にのせてサラダ仕立てにしまし た。ブルーチーズと好相性の蜂蜜 をかけて。

<『プレミアムほぐしコンビーフ』コラボレーションメニュー>

人気商品『プレミアムほぐしコンビーフ』を使ったメニューを開発。

店舗名	メニュー名	特徴
ニクバルダカラ 大崎店	プレミアムほぐしコンビーフの リゲット 	コンビーフ、マッシュポテト、 刻み玉葱、牛乳を混ぜて滑 らかなパテにしました。バケ ットとイタリアンパセリを添 えて。
有楽町 ワイン倶楽部	プレミアムほぐしコンビーフ ザワークラウトのタルタル風 	コンビーフに、酸味が特徴 のザワークラウトと、刻んだ 黒オリーブを加え、マヨネ ーズで和えてまろやかに仕上 げました。
室町 ワイン倶楽部	コンビーフとズッキーニの トルティージャ 	コンビーフに、スライスした ズッキーニを加え、ポリユ ミーなスペイン風オムレツ にしました。
ACORN 東京駅 グランルーフ フロント店	プレミアムコンビーフの チーズオムレツ ～フレッシュトマトサルサ添え～ 	コンビーフとチーズが入っ た、ふわふわのオムレツに しました。仕上げにハーブ とフレッシュトマトサルサを かけて。

店舗名	メニュー名		特徴
N9Y Butcher's Grill New York	プレミアムコンビーフとチーズのマッシュポテト		マッシュポテトの上にコンビーフとウズラの卵の黄身をのせ、チーズクロックアンとピンクペッパー、ブラックペッパーで飾り付けました。
タパスブランコ アキバトリム店	プレミアムほぐしコンビーフとチーズソースのパイ包み		鶏のパテとコンビーフを混ぜ合わせ、椎茸、チーズソースと一緒にパイで包んで、オーブンで焼きました。
ワインレストラン ドミナス	コーンビーフスティックのスモークココナッツオイルの香り		コンビーフを卵でといてステーキ状に成型して、桜チップで燻製し、ココナッツオイルで香り付けしました。

<コラボレーション店舗>

- **ニクバルダカラ 大崎店**

東京都品川区北品川 5-5-15 大崎ブライトコア 1F C-102 (03-3440-2986)

- **有楽町ワイン倶楽部**

東京都千代田区有楽町 1-7-1 有楽町電気ビル B1 (03-3201-3379)

- **室町ワイン倶楽部**

東京都中央区日本橋本町 3-2-14 山一大野ビル 1F (03-3275-0160)

- **ACORN 東京駅グランルーフ フロント店**

東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランルーフフロント B1F (03-5220-2527)

- **N9Y Butcher's Grill New York**

東京都中央区銀座 2-6-8 日本生命銀座ビル B1F (03-5524-0055)

- **タパスブランコ アキバトリム店**

東京都千代田区神田佐久間町 1-6-5 アキバトリム 5F (03-5289-3977)

- **ワインレストラン ドミナス**

東京都中央区日本橋室町 4-1-14 日本橋アサヒビル B1F (03-6262-2985)

<明治屋「おいしい缶詰」について>

明治屋「おいしい缶詰」は、2014年2月に発売した惣菜タイプのグルメ缶詰で、明治屋ストアーおよび全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストア等にて販売しています。素材と製法にこだわり、お酒のおつまみとしてはもちろん、ご飯のおかずにも合う商品として、具材からソースまで一缶まるごと味わえる缶詰となっております。総売上げ16億円を突破し、前年同月比で出荷数1.3倍と右肩上がりですばらしい売上げを伸ばしています。2016年8月には新たに9商品を投入し、肉類、魚類、貝類からなる全52品のラインナップで展開します。

※明治屋「おいしい缶詰」ブランドサイト: <http://delicious-canned.com/>

