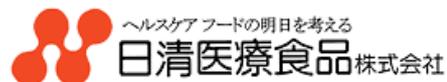


2015年12月15日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

## “おいしさにヘルシーとハッピーを+する”

### 人気フレンチシェフがメニューを監修する、日本初のムースデリ&カフェ

#### 『nu dish Mousse Deli & Café』

#### 2015年12月17(木)銀座にオープン

日本初の“ムース”デリ&カフェ「nu dish Mousse Deli & Café（ニューディッシュ ムース デリ & カフェ）※1」（以下、ニューディッシュ）が世界一の美食都市ともいわれる東京・銀座に、2015年12月17日(木)より、オープンすることが決定しました。

「ニューディッシュ」は、お料理のメニューを“予約がとれないフレンチ”として有名な「レストラン OGINO」のオーナーシェフ、荻野伸也氏が監修するデリ&カフェです。日本で初めて、ソースやパイの具材に『ムース食※2』を使うことで、栄養素をしっかりと、効率よくとることができるメニューを提供。『ムース食』を荻野シェフ オリジナルでアレンジした、ここでしか味わえない口福な（こうふくな）逸品をお召し上がりいただけます。カフェスペース（50席）が設けられた店内ではイートインができ、テイクアウトも可能。『ムース食』以外にも、季節に合わせた様々なお野菜を使った週替りのメニューからお好みの品を選び、ランチボックス（イートインはお皿で提供）をつくるカジュアルなスタイルで展開。どのお惣菜を選んでもドリンクとセットで1,200円（税込）という、ワンプライス制を取り入れることで、手軽にバラエティ豊かなランチを楽しむことができます。平日は朝食を抜きがちな女性や忙しいビジネスマンのランチに、休日は銀座の観光にもおすすめです。

店舗の外観・内観のデザインやコンセプトのプロデュース・運営は、食のヒットメーカー株式会社 トランジットジェネラルオフィスが担当。カフェスペースでは、定期的に「食」に関するセミナーも開催します。2015年12月17日（木）のオープンに、是非ご期待ください。

※1 「ニューディッシュ」は、9,000 人を超える栄養士・管理栄養士を擁し、お弁当の宅配サービス「食宅便」でもお馴染みの病院・介護福祉施設への給食受託会社のリーディングカンパニー日清医療食品株式会社のアンテナショップ&レストランです。

※2 「ムース食」とは噛む、飲み込むことが困難な方々へ食べて頂きたい、形のある、見てきれいな、食べて安心、楽しい食事のことを言います。日清医療食品では、病院・社会福祉施設での高齢者向け食事サービスの一つとして、噛む、飲み込むことが困難な方々に向け、おいしく・安全に“噛む・飲み込む”ことを可能にし、入院・入所中の噛む、飲み込むことが困難な方々に喜んでいただける新たな食事サービスとなるムース食を当社受託先にて導入しています。

## ■メニューの一例

### ランチメニュー

主食メニューから1つ、冷菜メニュー、温菜メニューの中から、それぞれ2つずつお選びいただき、スタッフが目の前で盛り付け、ランチプレートで提供します。(テイクアウト可)ソースやパイの具材などに『ムース食』を使うことで、栄養をしっかりと、効率よくとることができるお料理をお楽しみいただけます。デリは週替りで新しいメニューに変わり、メニュー監修を務める荻野シェフ自慢の季節のお野菜をたっぷり使用したお惣菜や、「レストラン OGINO」でも大人気のパテ・ド・カンパーニュも登場します。

### ランチのメニュー例

価格：1,200 円 (税込) (ドリンクセット付き) 内容：・主食

雑穀ごはん、ミートパイ

#### ・冷菜

タコのタブレ、紅芯大根とイチジクのサラダ、紫キャベツとリンゴのサラダ

#### ・温菜

グリーンソースを添えた鶏もも肉の香草パン粉焼き、キーマカレー、パテ・ド・カンパーニュ

(週替りでメニューは変わります。)

## ■例えば下記のようなランチボックスをお楽しみいただけます



### ▲奥：タコのタブレ

「黄ピーマンムース」「赤ピーマンムース」「トマトゼリー」を使用。

タコ、トマト、クスクスそれぞれの食感の違いが楽しめるサラダ。

### ▲右下：紅芯大根とイチジクのサラダ

大根の酸味とイチジクの甘さが好相性。女

性には絶対に食べてほしい逸品。

### ▲手前：ミートパイ

ミート部分は「やわらか豆腐ムース」と鶏レバー、豚ひき肉を合わせたボリューム満点の一品

ディナーメニュー (【平日】 17:00～22:00 L.O.: Food 21:00/Drink 21:30

【土日祝】 17:00～20:00 L.O.: Food 19:00/Drink 19:30)

17:00からはディナーメニューを展開。荻野シェフ自慢のシャルキュトリー(お肉を加工したお料理)やアルコール類も充実しています。

ディナーのメニュー例

内容: ・タパス

彩り野菜 豆腐のシーザーソース

・前菜

パテ・ド・カンパーニュ ～table ogino～

2種のソーセージ ～table ogino～

・メイン

鴨モモ肉のコンフィ 季節の野菜添え

ポークカレー ジンジャー風味

・デザート

チョコレートムースと木苺ソルベのパフェ コーヒー風味

カスタードクリームと林檎キャラメリゼのパフェ

チーズムースとブルーベリーコンフィチュールのパフェ

(週替りでメニューは変わります。)

#### ■ nu dish Mousse Deli & Café 概要

店舗名: nu dish Mousse Deli & Café (ニューディッシュ ムース デリ アンド カフェ)

所在地: 東京都中央区銀座 4-8-4 三原ビル 1F オープン日: 2015年12月17日(木) 電

話番号: 03-3561-0730 営業時間: 【平日】 11:30～22:00 (L.O. FOOD 21:00/DRINK 21:30)

【土日祝】 11:30～20:00 (L.O. FOOD 19:00/DRINK 19:30)

ランチ 11:30～15:00

レイトランチ 15:00～17:00

ディナー 17:00～22:00(土日祝は20:00まで) 定休日: 不定休店舗面積: 167.20㎡ (50.58

坪) 座席数: 50席 (全席禁煙) アクセス: 銀座駅より徒歩2分 東銀座駅より徒歩1分オ

フィシャルサイト: <http://www.nu-dish.com>



## ■ 「nu dish Mousse Deli & Café」開業のねらい

「nu dish Mousse Deli & Café」は日本初の“ムース”デリ&カフェであり日清医療食品株式会社のアンテナショップ&レストランとして開業します。日清医療食品株式会社が、病院・社会福祉施設での食事サービスの一つとして提供している『ムース食』を多くの方々へ知っていただき、実際に体験できる場所です。

### 『ムース食』とは

噛む、飲み込むことが困難な方々へ食べて頂きたい、形のある、見てきれい、食べて安心、楽しい食事のことを言います。

日清医療食品では、病院・社会福祉施設での高齢者向け食事サービスの一つとして、噛む、飲み込むことが困難な方々に向け、おいしく・安全に“噛む・飲み込む”ことを可能にし、入院・入所中の噛む、飲み込むことが困難な方々に喜んでいただける新たな食事サービスとなるムース食を当社受託先にて導入しています。

## ■ 日清医療食品株式会社

医療・福祉施設向・保育園などに特化した食事サービスの提供を行っており、この分野で最大手の企業となります。病院、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設、その他の施設からの委託件数は合計5,300件以上で、1日105万食以上の食事サービスを提供しています。

「ヘルスケアフードのオンリーワン企業として、食を通じて日本の医療福祉サービスの質の向上に貢献する」を経営スローガンに掲げ、「おいしさ」と「安全性」を確保した食事の提供を行うとともに、新しい価値を生むサービスを企画・開発に取り組んでいます。

## ■ 株式会社 トランジットジェネラルオフィス

空間創造総合企業として、ファッション、建築、デザイン、アート、音楽、飲食などをコンテンツに、“世界一の朝食“で知られるレストラン「ビルズ(bills)」やチョコレートブランド「マックスブレナー(MAX BRENNER CHOCOLATE BAR)」等の人気飲食店を手掛けるほか、ブランディングプロデュース事業(空間・コミュニケーションデザイン・ファッション)、ホテル等オペレーション事業、イベント事業(イベント・ケータリング・ウェディング)等幅広い事業を展開。(HP: <http://www.transit-web.com/>)

■ 荻野伸也シェフプロフィール

- 1978年愛知県生まれ2007年11月OGINOオープン。2009年10月池尻2丁目にOGINOを移転。同年12月に旧店舗をアトリエOGINOに改造。
- パテ、ソーセージなどのオンラインショップを開設2011年札幌 丸井今井札幌本店に北海道食材を積極的に使った惣菜店“Vivre Ensemble ヴィヴル・アンサンブル”をオープン2012年東京代官山に国産食材を積極的に使用し、手間のかかったスロウフードをファーストフード感覚で提供する“TABLE OGINO ターブル・オギノ代官山本店”をオープン。
- 同年12月エキュート品川内にテイクアウト専門店“TABLE OGINO ターブル・オギノ品川”をオープン 2013年渋谷東急フードショー内にテイクアウト専門店“TABLE OGINO ターブル・オギノ渋谷”をオープン
- 同年11月銀座三越内にキッチン併設し、出来立てテイクアウト専門店“TABLE OGINO ターブル・オギノ銀座”を期間限定オープン（2015年2月まで）2014年8月 ターブルオギノの肉加工品のレシピを収めたシャルキュトリー教本（誠文堂新光社）を上梓。
- 12月湘南T-S I T Eにターブルオギノ湘南をオープン。2015年8月 ターブルオギノの野菜料理を収めた”野菜料理200”（誠文堂新光社）”デリサラダ”（世界文化社）を上梓。
- 10月 ららぽーと海老名にターブルオギノ海老名、ラゾーナ川崎にターブルオギノ川崎をオープン予定。

（レストランOGINO HP: <http://french-ogino.com/>）

以上