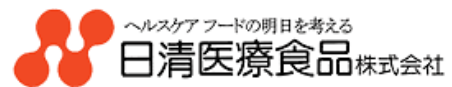


2016年8月8日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

4種類の進化系新メニューが2016年8月8日(月)より

nu dish Mousse Deli & Café で販売開始



旬の食材を使って“ムース”をテーマに斬新な料理を提供する「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)は、進化系新メニューを8月8日(月)より販売を開始いたします。

「ニューディッシュ」は、“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、荻野伸也氏がメニュー監修を務めるデリ&カフェです。今回の新メニューは、17:00からのディナーより提供されるメニューになります。

新メニューで使用しているパプリカは日清医療食品の関連会社であります、リッチフィールド栗原(所在地：宮城県栗原市高清水福塚 25-21)で生産されている国産のパプリカになります。

※ 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。

nu dish Mousse Deli & Café

FOOD MENU

※8月8日(月)からの新メニューです。

※こちらのメニューは 17:00 以降に提供されます。



ドルチェパプリカのサラダ

1,200 円(税別)

リボン状にスライスしたドルチェ

パプリカとアンディープにカラ
スミをまぶしたサラダ。自家製
バーニャカウダソースを絡めて
お召し上がりください



ソーセージとモッツアレラチーズ のオープン焼き！ 1,500 円(税別)

ジューシーなソーセージとショ
ートパスタ(フレグダ)をトマ
トソースで絡めてモッツアレラ
チーズをのせオープン焼きに！

DESSERT MENU



ティラミスムースとブラウニー フライドバナナ添え 900 円(税別)

チョコレートブラウニーとマスカ
ルポーネのムースにさっくりと揚
げたフライドバナナをトッピング。
エスプレッソをかけると濃厚なテ
ィラミスの味わいに！



パプリカスムージー 900 円(税別)

フレッシュなドルチェパプリカと
バナナがたっぷり入った栄養価
が高いスムージー

■ 日本初、『ムース食』を新食材として料理に使用しています。

「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&レストランです。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

安全に“噛む・飲み込む”ことを可能にした食事サービスの一つです。従来提供されてきたミキサー食やきざみ食の、◎ミキサーにかけると量が増えてしまい必要な栄養素が摂取しにくい◎見た目が悪くなることで食欲がわかない原因となるという課題解決の一助となり、日常の食事から、医療・介護の現場での食事まで世代を超えた“食べやすさ”に配慮した「ユニバーサルフード」として注目を集めています。

■ 予約のとれない フレンチ「レストラン OGINO」の荻野シェフがメニュー監修を担当

「nu dish Mousse Deli & Café」のメニューは全て、予約のとれないフレンチで有名な“レストラン OGINO”のオーナーシェフ、荻野伸也氏が監修しています。今回、医療・介護の現場で食を提供している企業とのコラボレーションということで社会性が高く、“食の未来“を考えた場合、医療・介護の現場での”食“について知ることは重要であるという想いからメニュー監修に至りました。

「レストラン OGINO」の他に「TABLE OGINO (テーブル・オギノ)」というデリ業態の店舗も経営する荻野シェフは、色とりどりの季節の野菜を使った、時間が経って食べてもおいしいメニューやお肉料理が特にお得意で、その技術は「nu dish Mousse Deli & Café」にも活かされています。

■ 日清医療食品株式会社

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。「お客様の信頼と満足を得る心のこもった食事サービスを提供する」をテーマに医療・介護・保育施設への食事サービスにとどまらず、在宅への配食サービス事業を展開。女性の調理師や栄養士・管理栄養士が多く活躍しています。(HP: <http://www.nifs.co.jp/>)

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

nu dish Mousse Deli & Café 店舗概要



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 m² (50.58 坪)

座席数：50 席 (全席禁煙)



アクセス：東京メトロ銀座線/日比谷線/丸ノ内線 銀座駅

A7 番出口より徒歩 2 分

東京メトロ日比谷線/都営大江戸線 東銀座駅

A2 番出口より徒歩 1 分



オフィシャルサイト：<http://www.nu-dish.com>

※最新情報は facebook でも発信しております。

以上