

2023年9月14日

なだ万オリジナル「都道府県別 産直フェア」  
第9回『熊野古道フェア』を開催

日本の料理文化のさらなる魅力を発信

株式会社なだ万（本社：東京都渋谷区、社長：巻木通浩）は、なだ万オリジナル「都道府県別産直フェア」の9回目として『熊野古道フェア』を9月16日から10月31日まで開催します。全国のレストラン20店舗では特別コースを、10月1日から全国のなだ万厨房ショップ46店舗では特別弁当を販売します。



レストラン「熊野古道フェア 特別コース」(イメージ)



なだ万厨房「熊野古道味めぐり」(イメージ)

なだ万オリジナル「都道府県別産直フェア」は、国内外のお客様に日本料理文化のさらなる魅力を発信することを目的としたイベントで2018年から開催しており、地域活性化にもつながる取り組みとしてシリーズ展開しています。総料理長を中心に現地を巡り、なだ万の調理人が吟味した各地の食材や特産品を使用した特別メニューをご用意します。

9回目となる『熊野古道フェア』は、9月16日～10月31日の1か月半、レストラン全国20店舗にて熊野古道にちなみ、三重県・奈良県・和歌山県の3県の食材を使用した特別コースをご用意。高野山胡麻豆腐、三輪素麺<sup>おだまき</sup>緒環、伊勢いも蒟蒻、大和肉鶏、大和まな、奈良味噌、熊野牛、玉城産コシヒカリ伊勢ごころなど、3県の食材と旬の食材を取り入れてアレンジした特別メニューです。12,000円コース（消費税込13,200円、別途サービス料）と、吸物を松茸土瓶蒸しへ・煮物を熊野牛のすき煮にアップグレードした16,000円コース（消費税込17,600円、別途サービス料）をご用意。松茸土瓶蒸しと熊野牛のすき煮は単品でもお召し上がりいただけます。

10月1日～31日は、全国のなだ万厨房46店舗と、なだ万オフィシャルホームページの通販サイト（お弁当配達：<https://www.nadaman.co.jp/catering/>）にて特別弁当を販売します。熊野牛香味焼、伊勢赤どりを使用したつくね、大和まなの煮浸し、伊勢ごころ新米御飯など、レストランと同様に3県の食材や製造された食品を使用し、1折2,400円（消費税込2,592円）をご用意します。また、首都圏なだ万厨房26店舗では惣菜单品として牛肉と湯葉のはるさめスープも販売します。

<レストラン>

(1) 料理名：熊野古道フェア 特別コース

(2) 期 間：2023年9月16日（土）～ 10月31日（火）

(3) 価 格：12,000円コース（消費税込13,200円）※1

16,000円コース（消費税込17,600円）※1

単品...吸物「松茸土瓶蒸し」2,500円（消費税込2,750円）※1

煮物「熊野牛すき煮」2,300円（消費税込2,530円）※1

※1 価格は別途サービス料を頂戴いたします。支払総額は店舗により異なります。

(4) 料理内容

① 12,000円コース

旬菜	御 献 立	高野山 胡麻豆腐オランダ 和歌山紫館 生姜 葱 三輪素麺 緒環 陸蓮根 梅とんぶり 和歌山 海の生ハム巻 長芋 トマト モッツアレラチーズ
吸物	和歌山県産 足赤海老しんじょ 焼茄子 紅葉人参 軸法蓮草 柚子 柿玉子 银杏松葉 揚むかご	伊勢いも蒟蒻白和え 菊花 菊菜 ざくろ サーモン寿司柿の葉包み
造り	本鮪 紅葉鯛 縞鯨 あしらひ	
煮物	白湯仕立 大和肉鶏 大和つみれ 大和まな 戒はるさめ 舞茸 黄白菜 奈良味噌ポン酢	
焼物	熊野牛汐焼 蕷炙り 里芋酒盗田楽 赤万願寺 クレソン 奈良味噌ダレ	
食事	三重県産『伊勢ごころ』釜炊きご飯 太刀魚 木耳 カリカリ南高梅	
香の物	あいませ盛り 柚子大根 守口漬 味噌沢庵 切り胡麻	
止椀	干し芋茎 海女のり	
デザート	栗もなか 特濃バナナ ベリーソース	

② グレードアップ 16,000円コース（吸物と煮物のグレードアップコース）

旬菜	御 献 立	高野山 胡麻豆腐オランダ 和歌山紫館 生姜 葱 三輪素麺 緒環 陸蓮根 梅とんぶり 和歌山 海の生ハム巻 長芋 トマト モッツアレラチーズ
吸物	松茸土瓶蒸し 和歌山県産 足赤海老しんじょ 原木椎茸 焼茄子 三つ葉 酢橘	伊勢いも蒟蒻白和え 菊花 菊菜 ざくろ サーモン寿司柿の葉包み 柿玉子 银杏松葉 揚むかご
造り	本鮪 紅葉鯛 縞鯨 あしらひ	
煮物	熊野牛すき煮 大和まな 舞茸 白葱 戒はるさめ 人参 丁子麩 鬼卸し うめたまご	
焼物	熊野牛汐焼 蕷炙り 里芋酒盗田楽 赤万願寺 クレソン 奈良味噌ダレ	
食事	三重県産『伊勢ごころ』釜炊きご飯 太刀魚 木耳 カリカリ南高梅	
香の物	あいませ盛り 柚子大根 守口漬 味噌沢庵 切り胡麻	
止椀	干し芋茎 海女のり	
デザート	栗もなか 特濃バナナ ベリーソース	

●仕入れ等の都合により、内容が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

※色付き文字は3県それぞれの食材を使用したメニューです。（緑：三重県・赤：奈良県・青：和歌山県）

### ③ 単品販売



グレードアップ吸物「松茸土瓶蒸し」(イメージ)



グレードアップ煮物「熊野牛すき煮」(イメージ)

\*店舗により販売有無は異なります。詳しくはホームページまたは各店までお問合せ下さい。

### (5) 実施店舗 全国 20 店舗

#### ○ランチタイム・ディナータイム共に提供 (17 店舗)

紀尾井なだ万 (ホテルニューオータニ ガーデントワーロビー階)	TEL:03-3265-7591
なだ万高輪プライム (ザ・プリンス さくらタワー東京 3 階)	TEL:03-6447-7788
新宿なだ万 (ハイアット リージェンシー 東京 3 階)	TEL:03-6304-5211
新宿なだ万賓館 (新宿西口駅前ビル (小田急ハルク) 8 階)	TEL:03-5381-0700
日本橋なだ万 (日本橋三越本店 新館 10 階)	TEL:03-6214-2701
横浜なだ万 (ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル 4 階)	TEL:045-223-3344
横浜なだ万賓館 (高島屋 横浜店 8 階) ※2	TEL:045-628-9611
名古屋なだ万 (名古屋東急ホテル 2 階)	TEL:052-241-3551
名駅なだ万茶寮 (JR セントラルタワーズ 13 階) ※3	TEL:052-533-0071
中之島なだ万 (リーガロイヤルホテル地下 1 階)	TEL:06-6443-7101
大阪なだ万 (帝国ホテル 大阪 24 階)	TEL:06-6355-3370
梅田なだ万茶寮 (ハービス PLAZA ENT 5 階)	TEL:06-4797-3311
神戸なだ万 (ANA クラウンプラザホテル神戸 34 階)	TEL:078-252-3400
広島なだ万 (グランドプリンスホテル広島 20 階)	TEL:082-250-4700
なだ万蒼宮 (FPG links NAKASU 9 階・10 階)	TEL:092-271-7161
札幌なだ万雅殿 (札幌パークホテル 11 階)	TEL:011-511-3355
札幌なだ万茶寮 (大丸札幌店 8 階)	TEL:011-223-7722

※2 横浜なだ万賓館はランチタイムに限り、コース料理はご予約にて承ります。

※3 名駅なだ万茶寮はランチタイムに限り、コース料理と「熊野牛すき煮」はご予約にて承ります。

#### ○ランチタイム限定提供 (1 店舗)

東京なだ万 (帝国ホテル 東京 地下 1 階)	TEL:03-3503-7981
-------------------------	------------------

#### ○ディナータイム限定提供 (2 店舗)

讚アプローズ (帝国ホテル 東京 中 2 階)	TEL:03-3595-2271
仙台なだ万 (仙台国際ホテル 5 階)	TEL:022-266-7977

## <なだ万厨房>

### 1. 弁当

- (1) 商品名：旅するなだ万「熊野古道味めぐり」
- (2) 期 間：2023年10月1日（日）～ 10月31日（火）
- (3) 価 格：2,400円（消費税込2,592円）
- (4) 料理内容

#### <御献立>

**熊野牛香味焼**(和歌山県産熊野牛使用)、玉葱、茄子、赤パプリカ

**太刀魚味噌祐庵焼**(和歌山県産太刀魚使用)、合鴨燻製、厚焼玉子、  
昆布巻、蒟蒻田舎煮、大根甘酢漬

**あおさしんじょ揚げ**(三重県産あおさ使用)、**赤どりつくね**(三重県産伊勢赤どり使用)、  
柚子風味しんじょ煮、丸十蜜煮

**大和まな煮浸し**(奈良県産大和まな使用)

**なめこ**(奈良県十津川村産)、**春雨**(奈良県製造)、油揚げ、蟹ほぐし身

**白胡麻豆腐**(和歌山県製造)

海老芝煮、山葵、旨出汁

きのこ五目御飯

**大和野菜味噌** (奈良県産ひも唐辛子使用)

**伊勢ごころ新米御飯** (三重県産)

**紀州南高梅刻みしそ梅** (和歌山県産)、錦糸玉子

**じゃばらプリン** (和歌山県産じゃばら果汁使用)

●一部内容等が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

※**太字**は三重県・奈良県・和歌山県の食材または製造された食品を使用しておりますが、

生鮮食材については仕入れ先の状況により産地変更になる場合がございます。

※弁当写真はイメージです。

### (5) 実施店舗：全国46店舗

- (首都圏) 日本橋三越本店、松屋銀座店、三越銀座店、大丸東京店、西武池袋本店、  
東武百貨店池袋店、小田急百貨店新宿店、京王百貨店新宿店、伊勢丹新宿本店、  
新宿タカシマヤ店、渋谷ヒカリエシックス 東横のれん街店、  
渋谷 東急フードショー店、エキュート品川店、阪急百貨店大井食品館、  
小田急百貨店町田店、伊勢丹浦和店、そごう大宮店、西武所沢S.C.店、  
そごう横浜店、横浜タカシマヤ店、小田急百貨店ふじさわ店、東武百貨店船橋店、  
そごう千葉店、柏タカシマヤ店、水戸京成店、東武宇都宮百貨店本店
- (東 海) 名古屋栄三越店、星ヶ丘三越店、名鉄百貨店本店、松坂屋名古屋店、  
ジェイアール名古屋タカシマヤ店、静岡伊勢丹店、遠鉄百貨店
- (関 西) ジェイアール京都伊勢丹店、近鉄百貨店奈良店、あべのハルカス近鉄本店、  
阪急うめだ本店、千里阪急店、大阪タカシマヤ店、神戸阪急店、西宮阪急店
- (福 岡) 福岡三越店、博多阪急店、小倉井筒屋店
- (札 幌) 札幌三越店、大丸札幌店

## 2. 惣菜单品

- (1) 商品名：牛肉と湯葉のはるさめスープ
- (2) 販売開始：2023年10月1日～（無くなり次第終了）
- (3) 価格：600円（消費税込648円）
- (4) 内容：牛肉の旨みを効かせた醤油ベースのスープを、奈良県製造のはるさめにたっぷりと含ませた一品です。やわらかい湯葉や、少し太めでモチモチとした食感のはるさめを、スープと共にとお楽しみください。



※写真はイメージです。

### (5) 実施店舗：首都圏26店舗

（首都圏）日本橋三越本店、松屋銀座店、三越銀座店、大丸東京店、西武池袋本店、東武百貨店池袋店、小田急百貨店新宿店、京王百貨店新宿店、伊勢丹新宿本店、新宿タカシマヤ店、渋谷ヒカリエシックス 東横のれん街店、渋谷 東急フードショー店、エキュート品川店、阪急百貨店大井食品館、小田急百貨店町田店、伊勢丹浦和店、そごう大宮店、西武所沢S.C.店、そごう横浜店、横浜タカシマヤ店、小田急百貨店ふじさわ店、東武百貨店船橋店、そごう千葉店、柏タカシマヤ店、水戸京成店、東武宇都宮百貨店本店

〈参考〉「なだ万厨房」は株式会社なだ万が運営する弁当・惣菜販売ブランドです。全国のデパートをはじめとする商業施設内の店舗（46店舗）のほか、通販サイト「お弁当配達」を運営しております。

#### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社なだ万 レストラン事業本部  
食品事業本部

電話：03-5724-3527

電話：03-5724-3648

#### 【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）〕