

2021年8月30日

鳥羽磯部漁協直送の鮮魚を使った寿司と自家製麺うどんを提供。

奈良・学園前に新店舗『なぎまち』をオープン！

株式会社近鉄リテーリングは2021年9月1日（水）、近鉄学園前駅商業ビル「ル・シエル学園前」2階に「伊勢志摩鮮魚の目の前にぎりと自家製麺うどん なぎまち」をオープンします。新店舗では、三重県の鳥羽磯部漁協から直送された鮮魚を使用した寿司*や、風味豊かなお出汁と絡む自家製麺うどんをご賞味いただけます。

寿司は鮮度の高い魚介に加え、寿司シャリには土鍋でじっくり炊き上げたご飯を使用します。また、静岡県の中伊豆産の山葵や、伊勢湾で育った海苔を添えることで、上品な香りや豊かな味わいを楽しめる寿司をお楽しみいただけます。

うどんは店内で製麺した出来たてのうどん麺を、少しの甘みとコクのあるこだわりの出汁とともにお召し上がりいただけます。また、具材や盛り付けに工夫を凝らした「創作うどん」のメニューもご提供します。

店舗およびメニューの詳細は別紙のとおりです。

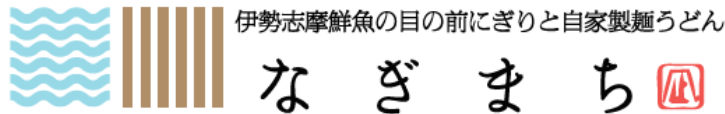


〈なぎまち 外観イメージ〉

※漁期などの関係で一部鳥羽磯部漁協以外の鮮魚を使用します。

1. 店舗概要について

- (1) 店舗名 : 伊勢志摩鮮魚の目の前にぎりと自家製麺うどん なぎまち
 (2) 住所 : 〒631-0036
 奈良県奈良市学園北1丁目1-1 近鉄学園前駅改札外 ル・シエル学園前2階
 (3) 営業時間 : 11時30分~15時00分 (L.O. 14時30分)
 17時00分~21時00分 (L.O. 20時30分)
 (4) 定休日 : 毎週月曜日、12月31日、1月1日
 (5) 店舗面積 : 240.55㎡
 (6) 店名の由来 : 静かな住宅街である学園前周辺の街で、お一人様・お連れ様やご家族と、「皿」のような穏やかな時間を、食事と共に過ごしていただきたいという思いで名付けました。
 (7) ロゴマーク : ロゴマーク左側の波線は伊勢志摩の海を、右側の直線はまっすぐ角のあるうどん麺をデザインしています。



- (8) インスタグラム : https://www.instagram.com/nagi_machi/

2. 提供メニューについて

(1) 寿司

鳥羽磯部漁協から直送された鮮魚を中心に、鮮度の高い魚介をご提供します。また、寿司シャリやご飯は全て土鍋でじっくり炊き上げ、米が持つ本来の甘みを存分に引き出しふっくらとした、くちどけの良いご飯に仕上げています。そこに、静岡県の中伊豆産の山葵を添えることで、辛みだけでなく甘みも備え、上品な香りと豊かな味わいで魚介の旨味を一層引き立てます。海苔は潮流の早い伊勢湾で育ったものを使用し、パリッとした食感と磯の滋味深い香りが特長で、なぎまちの寿司には欠かせないものとなっております。

①にぎり・巻寿司

伊勢志摩で水揚げされた鮮度の高い魚介をより早くお客様にお届けします。(表示価格は全て税込み)



- ・にぎり寿司各種 180円~
- ・巻寿司 150円~



寿司定食 1,800円

②寿司セットメニュー

お連れさま、ご家族さまとでもお楽しみいただけるセットメニューをご用意しております。



手巻き寿司セット (3名さま分)
3,600円



大ネタにぎり寿司セット
2,800円



海鮮ちらしの海藻汁セット
1,500円

(2) うどん

うどんは、小麦・水・塩等から混ぜ合わせて店内で製麺した出来立てのうどん麺をお召し上がりいただけます。小麦と出汁にこだわり、「小麦」は、もちもち感や粘り気が特長の三重県産「伊勢の響き」と、つるみ（つるっとした口当たり）が特長の群馬県産「つるぴかり」を使用し、心地よい喉越しと、出汁に絡むうどんに仕上げています。「出汁」は、三種の節（さば節、うるめ節、めじか節）と北海道産日高昆布、無添加の醤油を使用し、少しの甘みとコクのある、つい飲んでしまいたくなるような出汁に仕上げました。

①定番うどん

こだわり出汁をシンプルに味わっていただけるうどんに仕上げました。

- ・天ぷらうどん 900円
- ・伊勢芋とろろのつけうどん 750円
- ・お肉のうどん 1,000円



天ぷらうどん



伊勢芋とろろのつけうどん



お肉のうどん

②創作うどん

定番うどん以外にも盛り付けに工夫を凝らした創作うどんをご用意いたしました。

- ・ほうれん草とスモークサーモンのうどん 1,000円
- ・漆黒のイカスミうどん 1,000円
- ・牛たんカレーうどん 1,200円



ほうれん草とスモークサーモンのうどん



漆黒のイカスミうどん



牛たんカレーうどん

(以上)