

Press Release



大阪で創業40年来“ななわ旨屋”の“鍋ななわ”

永年愛され続ける名物「鍋ななわ」・揚げさんに出汁が染み込む「もつ鍋」・
お好みでしびれを楽しめる「牛すじぼっかけ鍋」など
なにわ味ななわ旨屋14店舗で2019年11月12日（火）より季節限定販売開始

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也）が運営する大阪発祥の『なにわ味 ななわ旨屋』は、2019年11月12日～2020年3月上旬まで、特製みそ仕立てだして創業以来伝統の名物鍋である「鍋ななわ（ひいき鍋）」他、お好みで“しびれ”を楽しめる「牛すじぼっかけ鍋」のなど6種のお鍋や、ビールやあつかんにも相性の良いおつまみメニューを季節限定で販売します。

冬はやっぱり鍋ななわ（なべひいき）！創業以来の名物「鍋ななわ（ひいきなべ）」

お鍋が美味しい季節の到来。なにわ味ななわ旨屋ではこの冬、名物「鍋ななわ」やモツから出るだしが薄揚げにしみこむ「山盛りにら きつね入りもつ鍋」、お好みでぶどう山椒のしびれを楽しめる「牛すじぼっかけ鍋」など6種類のあったかお鍋を販売します。

お鍋のお楽しみといえば、具材だけではなく、メの雑炊や麺も好みがかかります。名物「鍋ななわ」のメは定番の雑炊やラーメンももちろんですが、「カレーうどん」がおすすめです。あったかお鍋のメにななわ旨屋流「カレーうどん」までお楽しみください。



【鍋ななわフェア概要】

■開催期間：

2019年11月12日（火）～2020年3月上旬

■販売商品：※2人前より承ります。

- ・名物鍋ななわ 890円
- ・山盛りにら きつね入りもつ鍋 790円
- ・牛すじぼっかけ鍋 690円
- ・鶏のせせりと自家製つくねのちり鍋 690円
- ・牛肉すき焼き鍋 990円
- ・海鮮鍋 1,290円

※価格は1人前・税抜の金額となります。

■メ商品

- ・カレーうどん 290円
- ・うどん 290円
- ・ラーメン 290円
- ・雑炊 290円

※価格は1人前・税抜の金額となります。

■販売店舗

なにわ味ななわ旨屋
大阪府12店舗・兵庫県2店舗

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・松本 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977



鱧鍋 1人前890円 (税抜)

創業以来愛され続けている名物鍋。
特製味噌出汁にハマグリや豚肉、つくね、鶏肉、お野菜の具沢山鍋。



山盛りにら きつね入りもつ鍋

1人前790円 (税抜)

和風だしとモツから出るだしがきつねに染み込みます。



海鮮鍋 1人前1,290円 (税抜)

海老、ブリ、サーモン、帆立、を贅沢に使用したお鍋。海鮮の旨味が野菜に染み、箸が止まらない逸品。



牛すじぼっかけ鍋

1人前690円 (税抜)

お好みでぶどう山椒で“しびれ”をお楽しみいただけます。



牛肉すき焼き鍋 1人前990円 (税抜)

冬の定番。甘辛く煮た肉や野菜を卵からめてお召し上がりください。



鶏のせせりと自家製つくねのちり鍋

1人前690円 (税抜)

あっさり昆布だしで仕上げました。ポン酢でお召し上がりください。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・松本 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977



顔よりでかい！大判海鮮皿うどん
690円（税抜）

旨味を閉じ込めたあんがたっぷりかかっています。よく混ぜてあんをからめてお召し上がりください。



胡麻ダレぶり造り 690円（税抜）

この時期が旬のぶりを胡麻ダレで。お酒が進みます。



ホルモン鉄板焼き 590円（税抜）

ビールやハイボールが進む逸品。
なにわの定番おつまみです。



カレーつけ汁讃岐平打ちうどん
690円（税抜）

めにぴったり。
カレーつけ汁につけてお召し上がりください。

「なにわ味 轟眞屋」ブランド概要

業態名 : なにわ味轟眞屋
 業態概要 : 大阪発祥のなにわ居酒屋。落ち着いた和の雰囲気ただよう店内で、自慢のお造り・お寿司をはじめ、串カツ・どて焼き・鉄板焼き・粉ものをはじめとするさまざまな「なにわ味」をお楽しみいただけます。また、季節の食材を使用したお造り・お寿司・和食逸品の数々は、味にうるさい関西でもご好評をいただいております。



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・松本 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977