

2024年9月26日

なだ万オリジナル「都道府県別 産直フェア」

第10回『北陸4県フェア』を開催

日本の料理文化のさらなる魅力を発信、食を通じて令和6年能登半島地震 復興支援を

株式会社なだ万（本社：東京都渋谷区、社長：小野寺 裕司）は、なだ万オリジナル「都道府県別産直フェア」の10回目として『北陸4県フェア』を10月1日から11月30日まで開催します。10月1日から10月31日には全国のなだ万厨房ショップ41店舗となだ万の通販サイトで特別弁当を、10月23日から全国のレストラン19店舗にて特別コースを販売します。



レストラン『北陸4県フェア特別コース』
16,000円(17,600円税込)コース (イメージ)



なだ万厨房『北陸4県フェア味めぐり』 (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として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。

■新潟県・富山県・石川県・福井県の魅力をつめこんだ特別コースと特別弁当をご提供

記念すべき10回目は新潟県、富山県、石川県、福井県の北陸4県の県産食材や郷土料理などを取り入れた特別コースと特別弁当をご用意します。

レストランでは全国19店舗で特別コースを2種類をご用意。黒埼茶豆、船凍寿留女鳥賊、花びら茸、大野里芋などの4県の食材に旬の食材を組み合わせアレンジした10,000円コース（11,000円税込、別途サービス料）と16,000円コース（17,600円税込、別途サービス料）を10月23日から11月30日の間でお楽しみいただけます。

特別コースにあわせて選定した4県の日本酒もご用意しますので、北陸4県の味を料理とお酒で味わうことができます。

特別弁当は、全国のなだ万厨房 41 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/>）で、10月1日から10月31日までの期間限定で販売。西海サーモン味噌祐庵焼、花びら茸、へしこちりめん、こしいぶき新米御飯など、4県のおいしい食材を詰め込んだお弁当を1折2,500円（2,700円税込）でご用意します。

また、首都圏・東海・関西のなだ万厨房 36 店舗では惣菜単品として「栃尾あげ鶏味噌焼生姜あん」と「食べるスープ 雪下人参」も限定販売します。

■「令和6年能登半島地震」の復興支援の一環として、売上の一部を石川県に寄付

今回のイベントは「令和6年能登半島地震」での被災者や豪雨被害などにおける復興支援の一環として、北陸4県産食材をできるだけ多く使用し、食から復興支援につとめます。また、甚大な被害を受けた石川県には売上金の一部を義援金として寄付します。寄付金は、レストランの特別コース1食につき100円、なだ万厨房の特別弁当1折につき30円です。



食べて応援！ 応援消費おねがいプロジェクト

令和6年(2024年)能登半島地震を受け、石川県の各地で飲食店や観光に携わる事業者、県産品の製造・販売を行う事業者が深刻な影響を受けています。なだ万では「北陸4県フェア」を通じて、売り上げの一部を義援金として寄付させていただきます。

※販促物記載イメージ

■『北陸4県フェア』実施概要

<レストラン>

- (1) 料理名：北陸4県フェア 特別コース
- (2) 期間：2024年10月23日（水）～11月30日（土）
- (3) 価格：10,000円コース（11,000円税込） ※1
16,000円コース（17,600円税込） ※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

①10,000円（11,000円税込）コース

なだ万レストラン「北陸四県フェア」
10,000円（税込11,000円）
御献立

デザート おげさ柿 アロニアベリージャム 八尾のミルクジェラート	止香の物 赤燕 吉川なす漬 ひやくまん穀味噌 角麩 とのさましたけ 花びら茸	御食事 新米 富富富の釜炊御飯 大野里芋おやき なだ万極上一番摘海苔 焼鯖菜和え	焼物 とやまポーク 角煮シナモン炙り 胡桃と林檎のソース 素王の煮玉子 甘長唐辛子 蒸しパン 角煮 甜面醬 サラダ菜 松の実	煮物 加賀蓮根はす蒸し 銀杏 蟹身 湯葉餡 山菜	造り ふくいサーモンサラダ仕立 玉子素麺 ルビーグレープフルーツ もろ胡瓜 茗荷 ホワイトセロリ でっこいしめじ レッドソレル ピンクベツパー 蕪ドレッシング	吸物 すだれ麩 小青椒菜 水引人参 柚子 船凍寿留女烏賊と海老のしんじょ 黒埼茶豆腐 ます寿し いくら 旨出し	旬菜 越の鶏玉締 素王卵 ほうれん草 黄ニラ かきのもと 粉山椒 てっばい 切り干し大根辛子巻 帆立 アスパラ あられ独活 甘海老タルタル 生雲丹 アボカド
---	--	--	--	--------------------------------	---	--	--

■新潟県 ■富山県 ■石川県 ■福井県

②16,000 円 (17,600 円税込) コース

デザート	香の物	御菜	食事	焼物	合肴	煮物	造り	旬菜	なだ万レストラン「北陸四県フェア」 一六〇〇〇円(税込一七六〇〇円) 御献立
八尾のミルクジェラート アロニアベリージャム おけさ柿	赤蕪 吉川なす漬 ひやくまん殺味噌 角麩 とのさましいたけ	大野里芋おやき なだ万極上一番摘海苔 焼鯖雲和え 花びら茸	新米 富富富の釜炊御飯 焼鯖雲和え	三ツ星若狭牛豪炙り焼 胡桃と林檎のソース 揚麺 甘長唐辛子 栃尾のあぶらげ でっかいしめじ ぐるめなめこ 餅美人 佐渡チーズ	岩水雲 蕃茄 長芋素麺 甲陸蓮根 生姜酢	若狭ぐじ重湯仕立 船凍毒留女烏賊と蟹のしんじょ すだれ麩 打ち豆 隠元 干し梅 舞茸ボン酢	鰯 嶋鯨 紅葉鯛 あしらい 直つべ醤油	越の鶏玉締 素王卵 ほうれん草 黄ニラ かきのもと 粉山椒 てっばい 切り干し大根辛子巻 帆立 アスパラ あられ独活 甘海老タルタル 生雲丹 アボカド ます寿し いくら 黒埼茶豆腐 旨出し	
■新潟県	■富山県	■石川県	■福井県						

※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あらかじめご了承ください。
 ※色付き文字は 4 県それぞれの食材または県産食品などを取り入れたメニューです。
 ※料理写真はイメージです。店舗により器や盛り付けが異なります。

(5) 実施店舗全国 19 店舗

①10,000 円 (11,000 円税込) コース実施店舗全国 13 店舗

○ランチタイム・ディナータイム共に提供 (10 店舗)

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
横浜なだ万賓館 (高島屋横浜店 8 階)	TEL:045-628-9611
名駅なだ万茶寮 (JR セントラルタワーズ 13 階) ※2	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
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
仙台なだ万 (仙台国際ホテル 5 階)	TEL:022-266-7977
札幌なだ万茶寮 (大丸札幌店 8 階)	TEL:011-223-7722

※2 名駅なだ万茶寮はランチタイムに限り、要予約

○ランチタイム限定提供 (2 店舗)

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

○ディナータイム限定提供 (1 店舗)

讚アプローズ (帝国ホテル東京中 2 階)	TEL:03-3595-2271
-----------------------	------------------

②16,000円(17,600円税込)コース実施店舗全国8店舗

○ランチタイム・ディナータイム共に提供(7店舗)

紀尾井なだ万(ホテルニューオータニ ガーデンタワーロビー階)

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

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

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) ※2

TEL:052-533-0071

大阪なだ万(帝国ホテル大阪24階)

TEL:06-6355-3370

札幌なだ万雅殿(札幌パークホテル11階)

TEL:011-511-3355

※2 名駅なだ万茶寮はランチタイムに限り、要予約

○ディナータイム限定提供(1店舗)

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



10,000円(11,000円税込)コース(イメージ)



16,000円(17,600円税込)コース(イメージ)



フェアドリンク(イメージ)

<なだ万厨房>

1. 弁当

- (1) 商品名: 旅するなだ万「北陸4県味めぐり」
- (2) 期間: 2024年10月1日(火)~10月31日(木)
- (3) 価格: 2,500円(2,700円税込)
- (4) 料理内容

なだ万厨房「北陸4県味めぐり」			
御献立			
肉料理	浦原牛香味焼	玉葱 茄子	赤パブリカ
口取り	西海サーモン味噌拵焼	にいがた地鶏のつくね	にしん昆布巻
煮物	鶏の治部煮 *石川県郷土料理	すだれ麩	厚焼玉子
サラダ仕立て	能登豚	レタス 玉葱 若芽	里芋 人参 山葵
煮浸し	法蓮草	花びら茸	角麩
		へしこちりめん	蟹ほぐし身
肴	雪下人参のスープゼリー	セルフィーユ	
御飯	さのこ五目御飯	九頭竜まいたけうま煮	紅葉人参
	こしいぶき新米御飯	かぐら南蛮味噌	錦糸玉子
■ 新潟県 ■ 富山県 ■ 石川県 ■ 福井県			

※一部内容等が変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

※色付き文字は4県それぞれの食材または、製造された食品や郷土料理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あります。

※弁当写真はイメージです。

(5) 実施店舗：全国 41 店舗

(首都圏) 日本橋三越本店、三越銀座店、大丸東京店、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 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) 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、阪急うめだ本店、あべのハルカス近鉄本店、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



栃尾あげ鶏味噌焼生姜あん (盛付イメージ)

- (1) 商品名：栃尾あげ鶏味噌焼生姜あん
- (2) 販売期間：2024年10月1日(火)～
- (3) 価格：500円(540円税込)
- (4) 商品説明：新潟県の名産「栃尾のあぶら揚げ」をじっくりと焼き上げて、コク深い味わいの特製鶏味噌と白葱を挟み、生姜あんと削りかつおをかけて仕上げました。



食べるスープ 雪下人参 (イメージ画像)

- (1) 商品名：食べるスープ 雪下人参
- (2) 販売期間：2024年10月1日(火)～
- (3) 価格：425円(459円税込)
- (4) 商品説明：雪下人参の甘みをひきたてるように牛乳とクリームでまろやかに仕上げました。よくかき混ぜて、電子レンジで温めればよりなめらかな温かいスープとしてもお楽しみいただけます。

※一部お取扱いのない店舗もあります。詳しくは各店へお問合せください。

※数に限りがあります。売切れの際はご容赦ください。

※予告なしに商品内容やパッケージが変更されることがあります。販売が終了する場合がありますので、ご了承ください。

(5) 実施店舗：首都圏・関西・東海地区店舗 36 店舗

- (首都圏) 日本橋三越本店、三越銀座店、大丸東京店、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 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) 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、阪急うめだ本店、あべのハルカス近鉄本店、千里阪急店、大阪タカシマヤ店、神戸阪急店、西宮阪急店

【なだ万について】

なだ万の歴史は、江戸時代の天保元年 1830 年に初代・灘屋萬助が料亭「灘萬」の母体というべき料理屋を大阪で創業したことに始まります。

1919 年（大正 8 年）、3 代目の灘屋萬助がパリ講和会議に西園寺公望公の訪欧随行料理人として渡欧、1986 年（昭和 61 年）には民間施設初となる東京サミット公式晩餐会が「なだ万本店 山茶花荘」で開催されました。2005 年（平成 17 年）の愛知万博では日本料理の代表として出店しました。

天保から令和まで 190 余年に渡り、日本料理の伝統を守りながらも時代やお客様の嗜好に合わせて進化し、日本国内のみならず、世界各国の方々に日本料理を届けてきたことから、現在も日本料理店の老舗として多くのお客様にご愛顧いただいています。

【ONODERA GROUP について】

ONODERA GROUP は 1983 年の創業以来、全国 3,000 ヶ所以上で食事提供を行う株式会社 LEOC をはじめ、フードサービス、ヒューマンリソース&テクノロジー、メディカル、シニアライフ、スポーツなど、多様な事業をグローバルに展開しております。「お客様に喜びと感動を パートナーに成長と幸福を 社会に貢献を」との企業理念のもと、一人ひとりの「幸せづくり」におけるリーディングカンパニーとして、さらなる挑戦を続けてまいります。

●代表者：グループ代表 小野寺 裕司

●URL：<https://www.onodera-group.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社なだ万 経営企画本部 ブランドコミュニケーション部 広報担当 電話：03-5724-3360

【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）〕

オフィシャルホームページ <https://www.nadaman.co.jp>