

---

鍋料理の常識を覆す夏季キラコンテツ、期間限定販売のお知らせ  
～店舗人気メニュー『夏カレーもつ鍋』を、飲食店向けに業務販売開始～  
<http://www.naoc-corp.com/nbw/>

---

『博多もつ鍋と炭火ホルモン焼 黄金屋』を都内 6 店舗運営する株式会社 NAOC（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長 牧 直道）では、飲食店向け業務販売事業（NBW）の新たなコンテツとして昨年店舗での販売で好評だった『夏カレーもつ鍋』の販売を 6 月 1 日より開始しました。

NAOC が運営する『黄金屋』では「健康美食」をテーマにこだわりの国産牛もつと有機野菜を使用したもつ鍋をご提供しており、幅広い層のお客様に支持をいただいています。もつ鍋は豊富なコラーゲンとビタミン、さらに低カロリーなお鍋で、美容や健康を気遣う現代人には最適なメニューとして冬場はもちろん、食欲が減退する夏場にも、季節を問わずご好評いただいています。

#### ■『夏カレーもつ鍋』について

今回販売を開始した『夏カレーもつ鍋』は厳選した 20 種類のスパイスと玉ねぎ・チャツネを練り込み、48 時間寝かせたオリジナルカレールウと秘伝のもつ鍋スープを合わせた 9 月上旬までの期間限定商品となっています。スパイスの刺激が新陳代謝を高め、夏場の冷房で冷え性に悩む女性に特に好評となっています。

#### ■背景・趣旨

日本人に馴染みの深いカレーは、インターネットでのキーワード検索でも夏場は上位に入り、また「もつ鍋」というキーワードも過去 2 年間のデータで年間を通して 3 位を下回ったことがありません（ぐるなびデータ関東地区調べ）。NAOC では、消費者が求めているこのふたつのキーワードを合わせた「夏カレーもつ鍋」を昨年店舗で販売したところ、毎日限定 20 食を全店舗で完売するという盛況ぶりで、期間中に食べられなかった多くのお客様から再販のご要望を頂いたことを受け、業務販売事業においても期間限定で販売を開始するに至りました。「夏カレーもつ鍋」は、夏場に落ち込みがちな業態店の集客に絶大な効果を発揮するコンテツとして期待されています。

#### ■NBW（業務販売）商品概要

『夏季限定 黄金屋夏カレーもつ鍋』（販売期間 6 月～9 月上旬）8,000 円（20 人前・税込）  
内容：もつ・スープ（20 人前/1 人前用パック x20 コ）\*最少発注ロット

『黄金屋特製もつ鍋 醤油風味』7,400 円（20 人前・税込）  
内容：もつ・スープ（20 人前/1 人前用パック x20 コ）\*最少発注ロット

『黄金屋特製もつ鍋 味噌風味』7,900 円（20 人前・税込）  
内容：もつ・スープ（20 人前/1 人前用パック x20 コ）\*最少発注ロット

『特撰ちゃんぽん麺』560 円（10 玉/税込）\*最少発注ロット

『酢もつ』1,680 円（1 人前用パック x 10 コ/税込）\*最少発注ロット

『絶品！牛タンのフォアグラ風』3,580 円（1 人前用パック x 5 コ/税込）\*最少発注ロット

『特撰本鴨ロースのタタキ』 1,480 円（1 本・200g～220g/税込）\*最少発注ロット

薬味『柚子胡椒』 3,400 円（1kg/税込）\*最少発注ロット

調味料『黄金屋カボスぽん酢（1 コ/20ml）』 300 円（10 コ/税込）\*最少発注ロット

調味料『黄金屋島とうがらし（1 本/80ml）』 4,600 円（10 本/税込）\*最少発注ロット

調味料『黄金屋カレーホットソース（1 本/100ml）』 1,680 円（5 本/税込）\*最少発注ロット

## ■販売実績

全国 84 店舗で導入（2008 年 5 月末現在）

## ■会社概要

社名：株式会社 NAOC

代表者：代表取締役 牧 直道

本社住所：東京都渋谷区恵比寿南 1-4-2 紀伊國屋ビル 2F

設立：2004 年 8 月

資本金：8000 万円

事業内容：飲食店舗経営・運営事業

食品加工物の製造事業

一般家庭用食品加工物の販売事業

業務用食品加工物の販売事業

自社商品のライセンス、F C 事業

その他関連事業

URL：<http://www.naoc-corp.com/>

### 【商品に関するお問い合わせ】

担当者：NBW 事業部

TEL：03-5704-7035

FAX：03-5704-7053

E-Mail：[nbw@naoc-corp.com](mailto:nbw@naoc-corp.com)

### 【広報に関するお問い合わせ】

担当者：広報・販促企画部

TEL：03-5704-7009

FAX：03-5704-7029

E-Mail：[info@naoc-corp.com](mailto:info@naoc-corp.com)