

新発売記念  
キャンペーン  
実施！！

# 新宿ピロシキ

2015年3月30日(月) 新発売

このたび株式会社中村屋（代表取締役社長 染谷省三）は、昨年10月に中村屋の旧本店跡地に商業ビルとしてオープンした新宿中村屋ビル内の「スイーツ&デリカ Bonna（ボンナ）」にて、「新宿ピロシキ」を発売します。

中村屋では、創業者夫妻とロシア人との出会いをきっかけに1933（昭和8）年、ロシア料理のひとつであるピロシキを発売しました。

旧本店でもご好評をいただいていたピロシキは、新商品「新宿ピロシキ」として「スイーツ&デリカ Bonna（ボンナ）」の店内厨房で揚げたてをご提供します。

また、発売に伴いキャンペーンを実施します。

SWEETS DELICA  
**Bonna**  
新宿中村屋

ジューシーでマイルドな  
深みのある味わいの具

油切れがよく  
サクサク食感



ゴロっとした食感  
最上川ファームで飼育された  
豚肉を使用

つけあわせのロシア漬け  
「アグレッツィ」

## 店内厨房にて、揚げたてをご提供！

発売日より1週間、毎日先着100名様に「無料お試し券」を配布！  
※新宿中村屋ビル B2F 「レストラン&カフェ Manna(マンナ)」でお食事の方(1,500円以上)対象

### \*ピロシキ発売の歴史\*

ロシア文学に関心の深かった創業者夫妻は、1915（大正4）年に共通の知人を通じてロシア（現ウクライナ）の盲目の詩人ワシリー・エロシェンコと出会ったといわれています。エロシェンコは日本で按摩を習得するために来日。しかし、国からの送金が途絶えてしまい、気の毒に思った創業者夫妻は中村屋の敷地内にあったアトリエで身の回りの世話をしていました。

この出会いがきっかけとなり、中村屋では1933（昭和8）年にピロシキを発売しました。

### <商品特徴>

#### ① 肉の存在感

山形県最上川ファームで飼育された、肉質が柔らかく、甘味のある脂の豚肉を、ごろっとした食感が残る大きさに挽きました。

#### ② ジューシーでマイルドな深みがある味わい

豚肉、程よい酸味と旨みのある発酵キャベツ（ザワークラウト）、春雨を煮込み、ふんわり炒めた卵をあわせたジューシーかつマイルドな深みのある味わいです。

#### ③ 油っぽさが少なくサクサクの食感

油切れのよい米油を使用することで、サクサクした食感に仕上げています。

### <商品概要>

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 店舗     | 新宿中村屋ビル 地下1階 「スイーツ&デリカ Bonna（ボンナ）」 |
| 発売日    | 2015年3月30日（月）                      |
| 商品名    | 新宿ピロシキ                             |
| 価格（税込） | 324円                               |

### <新発売記念キャンペーン情報>

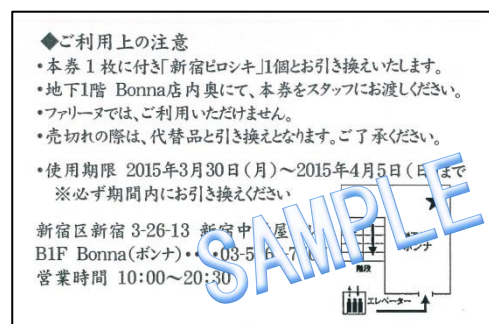
概要： 毎日先着100名様に、『新宿ピロシキ』1個無料お試し券を配布

期間： 3月30日（月）～4月5日（日）

条件： 新宿中村屋ビル 地下2階「レストラン&カフェ Manna（マンナ）」にて1,500円（税抜き）以上お食事の方に1枚贈呈



『新宿ピロシキ』1個無料お試し券（表）



『新宿ピロシキ』1個無料お試し券（裏）