

2018年3月8日(木)

NEWS RELEASE

新宿 **中村屋**

新宿中村屋 純印度式カレー発売 90周年記念 特別賞味会
**インド料理のパイオニア 新宿中村屋 &
ナイルレストランの一夜限りのコラボイベント開催**

株式会社中村屋(代表取締役社長 鈴木達也、東証第一部:2204)は、純印度式カレーの発売90周年を記念し、日本初のインド料理専門店 ナイルレストランとのコラボによる特別賞味会を3月13日(火)に、カジュアルレストラン Granna/グランナで開催いたします。

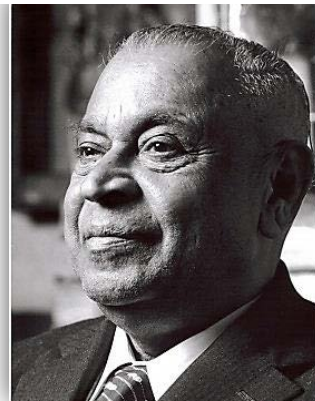
**インド独立運動の志士は日本における
インド料理のパイオニアだった!**

新宿 **中村屋**

インド料理専門店
ナイルレストラン



ラス・ビハリ・ボース



A.M. ナイル氏



昭和初期の純印度式カレー



以前のナイルレストランの外観

【特別賞味会開催の背景】

インド独立運動の中、新宿中村屋に身を寄せることとなった革命家のラス・ビハリ・ボース、同じくインド独立運動に参加し日本に留学した A.M. ナイル氏。ボースは新宿中村屋の喫茶部(レストラン)でインドカレーをメニューに提案し、1927(昭和2)年に日本初となるインドカレーを発売。ナイル氏は1949(昭和24)年、日本初のインド料理の専門店である「ナイルレストラン」を創業。両者は、日本におけるインド料理のパイオニアといえます。

新宿中村屋が本場インドのカレーを発売して90年を経た今、あらためて日本におけるインド料理の原点について振り返るイベントを開催いたします。

【特別賞味会の概要】

タイトル： <新宿中村屋純印度式カレー発売 90 周年記念>
ナイルレストラン 2 代目 G.M. ナイルと新宿中村屋総料理長二宮健が語る、
恋と革命の“日本のインドカレーはじまりの物語”とコラボディナーのタベ
〜ラス・ビハリ・ボースと A.M. ナイルからはじまる日本のインドカレー〜

日時：平成 30 年 3 月 13 日 火曜日 18 時 30 分から（18 時受付開始）
第一部<対談> ナイルレストラン 2 代目 G.M. ナイル氏
× 新宿中村屋 総料理長兼チーフテイスター 二宮 健
第二部<コラボディナー食事会> ナイルレストラン × 新宿中村屋

場所：カジュアルレストラン Granna/グランナ 新宿中村屋
東京都新宿区新宿 3-26-13 新宿中村屋ビル 8 階

参加費：8,000 円（税込、飲み物代別）
参加人数：約 50 名

第一部<対談> 二宮健と G.M. ナイル氏が、日本におけるインド料理のパイオニアとしてのボースと A.M. ナイル氏のそれぞれの歴史を振り返り、現在に至るまでの経緯や、カレーへの思いなどを語り合います。

新宿中村屋
総料理長兼
チーフテイスター
二宮健



1952 年に入社。中村屋伝統のインドカレーを守り、更なる美味しさを追求するため、シェフ達の先頭に立ち、より良い素材を探し続けてきた。現在は中村屋全体の味をチェックし、守り続けるとともに、伝統のインドカレーの味・こだわりを後継者に教え伝えている。



ナイルレストラン
2 代目
G.M. ナイル氏

1949 年開店の日本最古のインド料理専門店「銀座ナイルレストラン」の 2 代目オーナー。父である初代オーナーの A.M. ナイル氏は日印友好の功績により勲三等瑞宝章を受けている。「日印親善は台所から」という父の意志を受け継ぎ、ナイルレストランを運営してきた。

第二部<コラボディナー食事会>

カレーをはじめ各国の中村屋伝統の料理を担当し、その味を作り続けてきた料理長 石崎巖とインド・ゴア州でインド料理の修行をされたナイルレストランの 3 代目 ナイル善己氏によるインド料理のコラボディナーコースをご提供します。



新宿中村屋
料理長 石崎巖



ナイルレストラン
3 代目 ナイル善己氏

■会社概要

商号：株式会社 中村屋（東証第一部 証券コード：2204）
代表者：代表取締役社長 鈴木 達也
所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業：1901（明治 34）年 12 月 30 日
設立：1923（大正 12）年 4 月 1 日
事業内容：各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金：74 億 6,940 万円（平成 29 年 3 月 31 日現在）
URL：<http://www.nakamuraya.co.jp/>