

【数量限定】今年も「ニュー・クイック」オリジナル『名古屋コーチン水炊きセット』が発売！
“10月29日 国産とり肉の日”記念
日本三大地鶏「名古屋コーチン」の贅沢な味わいを！

予約〆切：2024年10月15日（火）
商品引渡日：2024年10月29日（火）

全国に94店舗を展開する老舗肉屋ニュー・クイック（株式会社ニュー・クイック、本社：東京都中央区日本橋 代表取締役 林 浩二）は、10月29日の「国産とり肉の日」を記念して、『名古屋コーチン水炊きセット』の予約販売を実施しております。現在、全国の各店舗にて予約受付中で、2024年10月15日（火）までご予約いただけます。商品をご予約いただいた店舗で、10月29日（火）にお渡しいたします。



例年ご好評をいただいている本商品は、日本三大地鶏のひとつである名古屋コーチンをふんだんに使用した、豪華な水炊きセットです。名古屋コーチンは、しっかりした肉質で弾力のある歯ごたえと、肉そのものの旨味が非常に強いのが特徴です。水炊きで召し上がっていただく事で、名古屋コーチンの持つ豊かな旨味が鍋の出汁にしっかりと染み出し、シンプルながらも非常に深い味わいをお楽しみいただけます。

セット内容は、名古屋コーチンのもも肉 300g、むね肉 200g、つみれ 200g と名古屋コーチンを存分に堪能できる量をご用意しました！スープには名古屋コーチンのガラスープを使用し、鶏の旨味を存分にご堪能いただけます。名古屋名物の「きしめん」もセットになっておりますので、鍋の〆にぜひお楽しみください。

秋が深まり、鍋料理が恋しい季節となりました。ぜひこの機会に、ご家庭で名古屋コーチン鍋を囲み、心温まるひとときをお過ごしください。



【本件に関する報道関係者各位からのお問合せ先】

ニュー・クイック PR 事務局 担当：岡村

Tel : 03-5572-6063 Mail : newquickpr@vectorinc.co.jp

【名古屋コーチン水炊きセット】商品詳細

- 商品名：名古屋コーチン水炊きセット
- 商品内容：名古屋コーチンもも肉切身 300g、名古屋コーチンむね肉切身 200g、名古屋コーチんつみれ 200g、鍋の素 250g、きしめん 200g（約3～4人前）
- 予約販売価格：1セット 本体価格 3,500円（税込 3,780円）／2セット 本体価格 5,980円（税込 6,458円）
- 予約受付期間：2024年9月16日（月）～2024年10月15日（火）
- 商品引渡日：2024年10月29日（火）
- 引渡場所：商品をご予約いただいたニュー・クイック各店舗

※一部店舗では販売価格が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

※数量限定の為、各店舗予約販売数に達し次第、予約受付終了となります。

※冷凍でのお渡しとなります。

※写真はイメージです。

「国産とりにくの日」とは・・・

一般社団法人日本食鳥協会が国産とり肉の安全性や美味しさをPRするために制定。一般社団法人日本記念日協会により認定、登録。国産とり肉は食鳥検査法によって1羽1羽に対して3段階の厳しい検査を行い、合格した安全なものだけが出荷される。日付は干支の10番目が酉（とり）であるため10月に、肉の語呂合わせから29日となった。

会社概要

社名：株式会社ニュー・クイック
所在地：東京都中央区日本橋馬喰町1丁目14番5号 日本橋Kビル9階
代表：代表取締役 林 浩二
設立：1974年11月16日（創業：1973年9月28日）
URL：<https://www.new-quick.co.jp/>
事業内容：精肉、惣菜等の小売業として、精肉専門店、マルシェ（生鮮専門店の集合体）、セルフ、ECを展開。
お問い合わせ先：0120-09-2941（お客様相談室）

ニュー・クイックは、1973年に神奈川県横浜市戸塚区に1号店を開業し、以降アクセスの多い駅前や商業施設内に出店し現在では、全国に94店舗を展開。お客様との対話を大事にし、対面販売スタイルの精肉専門店と、生鮮専門店の集合体「生鮮食品館富士ガーデン」、さらにセルフスタイルの精肉販売店の三業態を展開。



【本件に関する報道関係各位からのお問合せ先】

ニュー・クイック PR 事務局 担当：岡村

Tel：03-5572-6063 Mail：newquickpr@vectorinc.co.jp