

厳選した肉の旨みと職人技が光る！

## “ニュー・クイック匠”シリーズに、肉の匠が贈る 冬に嬉しい本格肉まん＆小籠包が新登場！

発売日：第一弾 2024年11月15日(金)／第二弾 2024年12月15日(日)

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、“ニュー・クイック匠”シリーズより「職人技」と「厳選素材」にこだわり抜いた新商品『肉まん』3種類＆『小籠包』を、第一弾 2024年11月15日（金）、第二弾 2024年12月15日（日）に発売いたします。



ニュー・クイックは、創業以来「食肉のプロフェッショナル」として、素材選びから生産管理、そして製品化に至るまでこだわり抜いた商品を提供してきました。なかでも「雲仙クリーンポーク」や「きわみ牛」をはじめとする、自慢のプライベートブランド肉はエサの品質や生育環境に至るまで徹底管理を施し、独自の厳しい基準を守りながら、健康的で豊かな風味を持つ肉質を実現しており、多くのお客様から好評をいただいております。

そんなニュー・クイック自慢のブランド肉をもっとお楽しみいただくべく、“ニュー・クイック匠”シリーズに、ブランド肉が持つ本来の美味しさを最大限に引き出した『肉まん』と『小籠包』がこの冬、誕生します！

第一弾となる11月には王道の美味しさを楽しめる本格的な「肉まん」と「小籠包」の2種類が登場。そして第二弾は、寒さ深まる12月中旬に、贅沢な味わいの「すきやきまん」と、香り豊かなスパイスが楽しめる「カレーまん」の2種類を発売予定です。

寒い季節にはかせない冬の定番、肉まん和小籠包。肉のプロフェッショナルのこだわりが詰め込まれた本格的な肉まん＆小籠包をぜひお楽しみください。



### ＜ニュー・クイック匠＞とは？

創業51年を迎えた老舗肉屋「ニュー・クイック」が素材にこだわりながら、価格・品質ともに毎日でもお召し上がりいただけることをコンセプトに開発した商品シリーズです。「家族や大切な人に安心して食べていただけるもの」であるべく、安全・安心には細心の注意を払っております。

### 【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

## 【ニュー・クイック匠シリーズ】新商品詳細

■販売店舗：ニュー・クイック各店舗（※一部店舗において販売の無い店舗がございます。）

※冷凍での販売となります。

※一部店舗では販売価格が異なる場合がございます。

※写真はイメージです。

### <第1弾> 発売日：2024年11月15日（金）



■商品名：肉の旨味を愉しむ 肉まん

■販売価格：1個 税抜268円（税込289円）

「雲仙クリーンポーク」のウデ肉とモモ肉を粗めに挽くことで肉のジューシーな旨味としっかりした食べ応えが楽しめる、肉屋のニュー・クイックならではの一品です。椎茸・玉ねぎの野菜の旨味が豚肉の風味をさらに引き立て、二段階熟成製法のふっくらもちもちの皮との相性も抜群です。



■商品名：肉の旨味を愉しむ 小籠包

■販売価格：1パック（6個入り）税抜598円（税込645円）

「雲仙クリーンポーク」のウデ肉とモモ肉を贅沢に使用し、つるもち食感の小籠包専用生地で包みました。煮凝りスープをたっぷりあんに練り込み、一口かじるとジューシーな肉汁と旨味溢れるスープがじゅわっと広がる贅沢な逸品です。

### <第2弾> 発売日：2024年12月15日（日）



■商品名：肉の旨味を愉しむ カレーまん

■販売価格：1個 税抜268円（税込289円）

「雲仙クリーンポーク」のひき肉を使用した、独自ブレンドのスパイスが香るキーマ風のカレーまんです。肉は豚肉の旨みを楽しめ食べ応えがありながら、カレースパイスとの一体感を楽しめるよう、中挽きで挽肉にしました。玉ねぎやにんじんなどの野菜の甘味が全体をまとめます。



■商品名：きわみ牛すき焼きまん

■販売価格：1個 税抜368円（税込397円）

肉質や脂の美味しさ、そして繊細な味わいが自慢の「きわみ牛」の牛バラ肉を贅沢に使用し、天然醸造醤油と黒みりんでじっくり煮込みました。まさに贅沢なすき焼きの味わいを楽しめる一品です。一口食べると、中からとろりとした卵黄ソースがあふれ出す、うれしい驚きポイントです！

## 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店舗し現在では、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。



ニュー・クイック

### 【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