

プレスリリース 報道各位

<大阪の味を一折に> 仕出し料理店が手づくりで仕立てる

幕の内弁当「なにわめし」 10月20日デパ地下で発売。

数日かけて仕込む銀だら西京焼と新米コシヒカリ。大阪の味わいを一折に

創業55年の懷石料理徳(株式会社徳)が展開する「四季の折詰徳」は、2026年10月20日(火)、幕の内弁当「大阪の味なにわめし〜銀だら西京焼〜」を、阪急うめだ本店・高島屋大阪店の地下食料品売場にて発売いたします。

■シンプルだからこそ、素材選びと丁寧な仕事にこだわる。

主役となる銀だら西京焼は、数日かけて丁寧に仕込み、炭火で香ばしく焼き上げました。合わせるのは、艶やかにふっくらと炊き上げた国産コシヒカリの新米の俵御飯。素材の味わいを生かした炊合せに、昆布と鰹節の出汁をたっぷり含ませた袱紗玉子焼きなど、一品一品を丁寧に仕立てています。華やかな演出や奇をてらった味付けではなく、素材を生かし、手間を惜しまず、丁寧においしく仕上げる。シンプルな幕の内弁当だからこそ、料理人の仕事そのまま味わいにつながると考え、ひとつひとつ丁寧にお作りします。



四季の折詰徳(しきのおりづめ のり) 阪急うめだ本店・高島屋大阪店 両店で10月20日(火)発売開始

「なにわめし」は商標登録済。 同店は高級のり弁「NORIの海苔弁」でも話題のお店です。

この秋限定！ NORI の海苔弁「鮭と5種のきのこ」 絶賛発売中！



名物 NORI の海苔弁当は、季節ごとにさまざまな新商品がリリースされている話題のお弁当です。この秋注目は、鮭とたっぷりのキノコが海苔が見えない程乗った「鮭と5種のきのこ」海苔弁当です。

さらにトレンドの**発酵**をテーマにしたお弁当も好評販売中。麴に漬け込んだ焼魚をはじめ、醤油、酒、味噌、お酢、お漬物などの発酵食材を組み合わせた和食弁当です。腸活を通じて、健康や美容をサポートできるような機能的なお弁当となっております。



報道 各位向けにこれらのお弁当を**無償**サンプルとしてご用意することが可能ですので、ぜひお問合せくださいますよう、よろしくお願い致します。

■四季の折詰 徳（シキノ オリヅメ ノリ） 阪急うめだ本店・高島屋大阪店

お問合せ先：株式会社徳（のり） 創業55年

■本社住所 大阪市住之江区東加賀屋3-15-9

■広報担当 向山修司（むこやま）

■本社電話 06-6683-0045 FAX06-6681-0022

■メール mukoyama@nori-net.jp

■会社概要 <http://www.nori-group.jp/>

全国弁当コンテストで最優秀賞をはじめ、なにわの名工受賞や農林水産省より地産地消優良表彰などの受賞実績多数の会社です。

四季の折詰



NORI