



特製ブイヤベース×煮込み料理専門店に至極の一滴を！
魚介・牛・豚・鶏・野菜の煮込み料理専門店「nico-me Bistro ReEn」が
川崎市幸区に11月19日(木)オープン！
夜はワインも楽しめる食事動機×飲み動機のハイブリット業態

■ オープンの概要

神奈川県で飲食店を3店舗展開する株式会社リングハート（代表取締役：長屋友美）は、元々人気だったブイヤベースを名物商品化し、魚介・牛・豚・鶏・野菜を煮込んだ料理に専門特化した「nico-me Bistro ReEn」を神奈川県川崎市幸区で、2020年11月19日（木）にオープン致します。



昼の名物商品「薫炎魚介のブイヤベース（350g）」750円

■煮込み料理専門店「nico-me Bistro ReEn」とは？

当店は「ご家庭ではできない専門的な料理を味わっていただきたい」という思いから、煮込み料理に専門特化したお店としてオープン致します。ランチでは本当に一杯で満足できるほど具材をたっぷり入れた8種類（650円～）の煮込みスープ（350g）を提供致します。またディナーでは、アルコールにも合う20品の煮込み料理を提供し、昼の食事動機×夜の飲み動機の両方に対応するハイブリッド型の業態となっております。また、ご自宅・職場でも当店の味をしっかりと楽しんでもらえるようテイクアウトにもこだわり、専用の容器に入れて提供します。今後はデリバリーの対応も予定しており店内・テイクアウト・デリバリーでこだわりの料理を楽しんでいただけます。

■名物商品

1) 昼の名物「薫炎魚介のブイヤベース」

お店でしか味わえない、『外食だからこそその価値』を提供するため、家庭内ではなかなかできない調理法である“フランベ”を組み込んだブイヤベースを開発しました。こちらはフランベで魚介を260℃の炎と共に香り高く仕上げ、一番美味しいタイミングで召し上がっていただける一品です。



魚介のフランベ風景

2) 夜の名物「濃厚ボロネーゼの肉づくしステーキ」

ワインに合う特別な 1 皿として、特製の濃厚ボロネーゼソースをこぼれるほど 120g ふんだんに使ったステーキを開発しました。ステーキの下にはポテト×チーズの「アリゴ」を敷き詰めており、肉々しさとチーズの風味で極上の味わいに仕上げています。



夜の名物商品「濃厚ボロネーゼの肉づくしステーキ」1290 円~

■ オープンの背景とこだわり

【当店オープンの理由】

新型コロナウイルスの発生により外食店舗の価値が大きく変化したことから、今の時代に沿った外食の価値を提供すべく「専門性のある業態」をコンセプトに煮込み料理に特化した業態を開発しました。また、ライフスタイルの変化により「飲み需要の低下×食事需要の増加」を受け、昼は食事動機メインの店として、夜はワイン×煮込み料理が楽しめるアルコール動機にも対応した店の 2 つの顔を持つハイブリッド業態となっております。

【本件についての問い合わせ】

株式会社リングハート 代表取締役

長屋 友美 -Tomomi Nagaya-

〒231-0004 横浜市中区元浜町 4-40 関内小俣ビル 2 階

TEL: 045-268-9684

Mobile : 090-1033-0026

Email : t.nagaya@liingheart.com

※キャンペーン詳細や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真・料理写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。

■店舗概要

【新店舗概要】

店舗名 : nico-me Bistro ReEn

所在地 : 〒212-0012 神奈川県川崎市幸区中幸町 3-32-4 アネックスプラザ 5F

定休日 : 月曜日（祝日の場合は翌日）

営業時間 : 11:30～15:00、17:00～22:00

電話番号 : 044-542-8177

Instagram : https://www.instagram.com/nico_me_bistro_reen/

■会社概要

商号 : 株式会社 リングハート

代表者 : 代表取締役 長屋 友美

所在地 : 〒231-0846 横浜市中区大和町 1-23-1

設立 : 2015 年 4 月

事業内容 : 飲食店運営・ブライダルプロデュース

資本金 : 200 万円