

報道関係者各位

2022年5月24日（火）
高崎ターミナルビル株式会社

《5月20日（金）NEW OPEN》 新感覚の豚ロース焼専門店 「NICOLAS PORKDISH」が高崎モンレーに初出店！

高崎モンレー（運営：高崎ターミナルビル株式会社／代表取締役社長：橋本 勇一）は、新感覚の豚ロース料理が味わえる豚ロース焼専門店の『NICOLAS PORKDISH（ニコラスポークディッシュ）』を2022年5月20日（金）にオープンいたしました。

【特徴①】 薬局をルーツとする株式会社至誠堂が商業施設に飲食店を初出店！

今回オープンする「NICOLAS PORKDISH」は、株式会社至誠堂（所在地：群馬県高崎市田町75-5アルファステイツ1402、代表取締役：大井田 健一、以下至誠堂）が運営する第1号店。至誠堂は1929年に薬局として創業した大井田薬局株式会社の関連会社。予防医療や健康の観点から、「美味しい料理は心を豊かにする」という思いの元、豚ロース焼専門店を商業施設に初出店。



【特徴②】 7種のスパイスと肉の厚みにこだわった新感覚の豚ロース焼専門店！

ブラウンシュガーやチリペッパーなど7種の特製のスパイスで、甘みのあるマイルドな味付けをした独特な味わいの豚のニコラス焼、豚のカレーバター焼、豚の黒こしょう焼など、様々な味付けの豚ロース焼専門店です。また、高崎市にて食肉業を営む株式会社オルビスとメニューを共同開発し、豚肉の柔らかさや本来の旨味が味わえる肉の厚さ（約2ミリ）にこだわりました。



【特徴③】 看板メニューのご紹介

- ① 豚のニコラス焼：880円（税込）
- ② 豚のカレーバター焼：880円（税込）
- ③ 豚の黒こしょう焼：880円（税込）

オープン後最初の週末となる5月20日（金）～22日（日）の3日間はの一番人気メニューは、約5割のお客さまが注文された「豚のニコラス焼」。



※写真はミサラダ+ミネストローネ+ドリンクのセット（+440円）で合計1,320円（税込）

【特徴④】 ターゲット層

肉好きの学生やビジネスパーソンを想定したメニュー展開。オープン後、最初の週末3日間は家族連れや年配のお客さままで幅広くご来店いただき、平均売上7万円と好調な滑り出し。

店舗からのメッセージ

おいしいものを食べて健康になれたらいいなという思いでオープンいたしました。おいしい豚肉料理で元気になってください。ぜひ一度、ご来店いただき新感覚の豚ロース焼をお楽しみください。

※本プレスリリースに掲載している写真はすべてイメージです

■ 店舗概要

店舗名 : NICOLAS PORKDISH（ニコラスポークディッシュ）
 開店日 : 2022年5月20日（金）
 所在地 : 高崎モンレー5階レストランフロア『からっ風ダイニング』内
 営業時間 : 11:00～21:30 ※ラストオーダー：フード20:30/ドリンク21:00
 席数 : 25席
 電話番号 : 027-310-2941



【本件に関するお問い合わせ先】

高崎ターミナルビル株式会社 高崎店 販促グループ

【TEL】 027-327-1880（受付時間：10:00～18:00）

【E-mail】 t-hansoku@takasakitb.co.jp