

報道関係者各位

2021年10月28日  
株式会社ワンダーテーブル

## 元麻布デリバリーキッチン発 新規ブランド第2弾 「グルテンフリーパスタ専門店 nish(ニッシュ)」オープン



2021年11月1日(月)、株式会社ワンダーテーブル(本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄、以下「当社」)は、元麻布に構えるデリバリー専門キッチンより『グルテンフリーパスタ専門店 nish(以下、nish)』をオープンします。

### ■開業の背景

nish は、当社が2002年に川崎と横浜にオープンしたオリジナルのイタリアンレストランです。「Natural」「Italian」「Simple」「Healthy」をテーマに、健康志向の方をターゲットに当てたブランドでした。しかし、当時はまだグルテンフリーや地産地消などの浸透が薄く、多くの支持を得ることが出来ず閉店を余儀なくされました。そして時代は変わり、食生活や環境について議論することが当たり前となった今、nishの基本コンセプトは、健康に気を使う現代人に自然に受け入れられるものと仮定し、当社の元麻布にあるデリバリー専門キッチンにて、リバイバルすることになりました。

### ■nishとは

nishは「Natural」「Simple」「Healthy」をテーマにした東京スタイルのグルテンフリーパスタ専門店です。小さな農場からの採れたて野菜や生産者の顔が見えるブランド鶏など、新鮮な食材を産地直送で仕入れます。ソースやドレッシングはすべて自家製にこだわります。また使用するパスタは、黄えんどう豆100%やとうもろこしを使用した全てグルテンフリーのものです。もちろん保存料やうまみ調味料は一切使用しません。nishでは、こうした厳選した素材にシェフのクリエイティビティーを少し加え、シンプルに調理した身体が喜ぶパスタをご用意します。

※nishで使用するグルテンフリーパスタは、1皿で1日必要な食物繊維が半分以上摂れ、通常のパスタと比べ糖質は30%抑えられます。食物繊維の1日当たりの摂取量は「日本人の食事摂取基準(2020年度)の18~64歳の男性・女性」の値を用いています。

### ■元麻布デリバリー専門キッチンとは

元麻布デリバリー専門キッチンは、当社が運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店です。ファストフードにはない付加価値のあるブランド創出を基本コンセプトに、2021年10月に開業。ブランド第1弾として『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をスタートし、続く第2弾として『グルテンフリーパスタ専門店 nish』を開業します。今後の計画としては、近日中に、他店と差別化されたブランドを新たに3~4つ開業する予定です。また、同様のデリバリー専門キッチンを都内に増やしていく考えです。



### ■シェフ 塩田洋介

元麻布デリバリー専門キッチンを担う若きシェフ。10代からストリートダンサーとして活動し数々の舞台を経験。ダンサー時代に勤めたビストロでの恩師との出会いをきっかけに、本格的に料理業界へ転向する。2017年ワンダーテーブル入社。モッツアレラ料理「OBICA Mozzarella Bar」、ニューヨーク料理「UNION SQUARE TOKYO」で経験を積む。その後、ニューヨークの老舗星付きレストラン「Gramercy Tavern」マイケル・アンソニー氏の元でアメリカ料理を学び帰国。2020年春、UNION SQUARE TOKYO リニューアルオープンに注力。2021年秋、元麻布デリバリーキッチンを開業。シェフを務める。



### ■nish メニューの一例

#### 《GLUTEN-FREE PASTA》

黄えんどう豆のグルテンフリーパスタととうもろこしのグルテンフリーショートパスタから選べます。

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| ● チェリートマトとバジルのトマトソース      | 1100 円 |
| ● 伊達鶏とごぼうのボロネーゼ           | 1100 円 |
| ● たっぷりアサリと国産にんにく ボンゴレビアンコ | 1300 円 |
| ● ホタテとカリフラワーの和風明太子ソース     | 1500 円 |
| ● ズッキーニと小海老 濃厚アメリカーナ      | 1500 円 |



## 《nice dish》

## オリジナル前菜&amp;肉料理

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| ● ホームメイドフムス(プレーン、アボカド、ビーツ) 1種 700円 3種 | 1800円 |
| ● ケールとブロッコリー ポーチドエッグサラダ               | 800円  |
| ● ブッラータチーズとチェリートマトのカプレーゼ              | 2200円 |
| ● 伊達鶏と季節野菜のロースト                       | 2200円 |
| ● 短角牛の煮込みハンバーグ トリュフクリーム               | 2800円 |



- ・他にも多数ご用意しております。
- ・表示価格は税込みです。
- ・UberEats、Wolt でお買い求めいただけます。
- ・オープン記念として期間限定で”Buy1Get1Free”キャンペーンを実施いたします。
- ・詳しくは各掲載ページをご覧ください。

## ■店舗概要

店 名:グルテンフリーパスタ専門店 nish

住 所:東京都港区元麻布 2-1-20 有栖川ナショナルコート 地下1階

営業時間: 11:00~21:00

定休日 : 不定休

Instagram: [https://www.instagram.com/nish\\_glutenfree/](https://www.instagram.com/nish_glutenfree/)

## ■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内44店舗、海外82店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業130年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。現在、数量限定で「ワンダーテーブルおせち 2022」を販売しています。6つの専門レストランのシェフ達が手掛ける手作りのおせちです。

<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

## ■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 [naomi-yoshikawa@wondertable.com](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com) 竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)