

TAKE
FREE

nadeshico group / shiga prefecture
nadeshico magazine

02

4-6 月



ガ



ナ

テ



新年度始まりました！ nadeshico グループです。

- ナデシコの最新ニュース / スタッフインタビュー
- ナデシコの台所
- 橋場牧場 / 今更聞けない〇〇のコト！
- お家居酒屋 vol.2

人をオモイ、街をイロドリ、時をモテナス。

今日も頑張った！と自分をほめたい日、

大好きな人や仲間と美味しいものが食べたい日、

いつも心に浮かぶお店がある。

日常からふと足を踏み入れた先にある

「元気になる場所」でありたいと、私たちは願っています。

nadeshico をつくるのは、

スタッフの笑顔がお客様の笑顔につながる、

そんな、人をオモウ気持ち。自分達の街を、

最高の料理と空間でイロドリたいという熱い思い。

一日のどんなシーンにも幸せなひと時を提供する、

オモテナシの心。

いい街には、いい店がある。だから、

全ての街にインパクトと nadeshico を。



LUNCH BUFFET

Appetizer buffet.



2023.2.17.
RENEWAL OPEN

新店舗の
お知らせ！

鮮魚と 炉端焼き

魚丸
uomaru

魚丸野洲店

2023.06.~
NEW OPEN



ピッツァ 全25種

OR



パスタ 全27種

選べるメイン +

前菜ビュッフェ

¥1,490 -

(税込 ¥1,639~)

デザートビュッフェ

¥480

(税込 ¥528)

ドリンクバー

¥240

(税込 ¥264)

最近のナデシコニュース！

STAFF INTERVIEW

スタッフインタビュー

No.2

新卒入社

鶏丸彦根店 店長

コンドウ ショウコ

近藤 祥子

ナデシコで活躍する女性社員

楽しむ側から、楽しませる側に

私が nadeshico に入社したきっかけは、学生時代 nadeshico の系列店舗に飲みに行っていて、当時通っていた店の店長さんがすごく明るく楽しそうに働いていた姿に憧れたことです。時を経て今、私が店長という立場で働いています。その中で社員さんやパートナー（アルバイト）さんが成長していく姿を1番近くで支え、見届けられる事が何より嬉しいです。共に働く仲間達が nadeshico を卒業し、違う環境に旅立ったら、幸せな人生を歩んでいくことができるように...！沢山のお客様やスタッフに支えられながら、滋賀の街を『おいしく、オモシロク』して行きたいです。



バゲット

Boulangerie 6 / 草津市

本場パリで修行を積んだ店主が丁寧に作り上げるバゲット。近江バルを初めとする洋食店舗は長年お世話になっている信頼の味。



お酒

クラフトビール

two rabbits / 近江八幡市

オーストラリアスタイルとニュージーランドスタイルの掛け合わせ。気候や栽培されるポップから『飲みやすさ』と『風味』が大きな特徴。



ヒトミワイナリー / 東近江市

日本産生葡萄を100%使用した『日本ワイン』を、濾過をしない『にごりワイン』のスタイルで生産するワイナリー。癖が強いと思われがちだがにごりワインのイメージを一新します！



ナチュラルワイン

自然派ワイン。フランス語で「Vin nature (ヴァン・ナチュラル)」。ブドウの栽培方法が無農薬や有機栽培で育てられ、醸造から瓶詰までは酸化防止剤の使用をなるべく少なめに抑える方法で作られたワインです。

お肉

近江牛

橋場牧場 / 近江八幡市
hashibafarm

次ページにて詳しくご紹介！

近江鴨

株式会社グッド

親鴨の飼育から販売して行われています。長が作る鴨だからこい。臭み味しくに

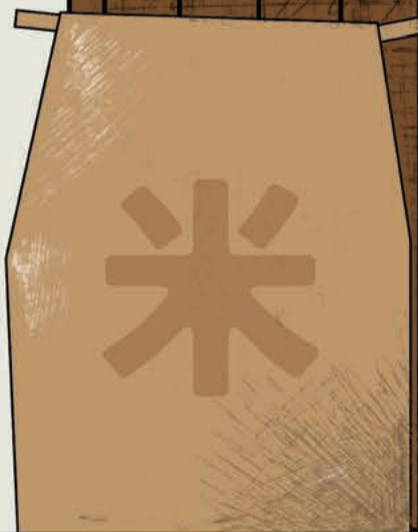


魚

鮮魚

つり屋魚問屋 / 福井県敦賀

江戸時代から代々続く仲買人の目ききに自信を持ち、日本海の荒波で育った良質な鮮魚が自慢。若狭ぐし(甘鯛)や越前ガニ、若狭さばは全国的にも有名なトップブランド。



ナデシコの台所

歴とした米所！我が滋賀県の地酒

魚丸名物！鰹に合わせる高知県の地酒



日本酒

主に取り揃えているのは、我が「滋賀県」の地酒と、日本酒を提供している魚丸業態の名物『カツオの薫焼き』に合わせて仕入れた「高知県」の地酒！その他、各店長の好みが出まくるおすすめ日本酒も多数ご用意！

ワン / 高島市

までを社内で一貫。鴨嫌いだっ社。その味の保証は間違もなく、脂が美。鴨が苦手な人もオススメです！

みずかがみ / 近江米

『環境こだわり作物』の一つ、炊き上がりは白く、光沢があります。ほどよい粘りで噛みしめるとまろやかな甘みが広がります。

お米



近江米

醤油・ぽん酢

ダイコウ醤油 / 長浜市

約170年の歴史と共に培われた味。コク・色・香り共に深みがある杉桶三年熟成醤油と、醤油にゆずの果汁とまろやかな穀物酢をたっぷりブレンドしたぽん酢。



調味料

酢

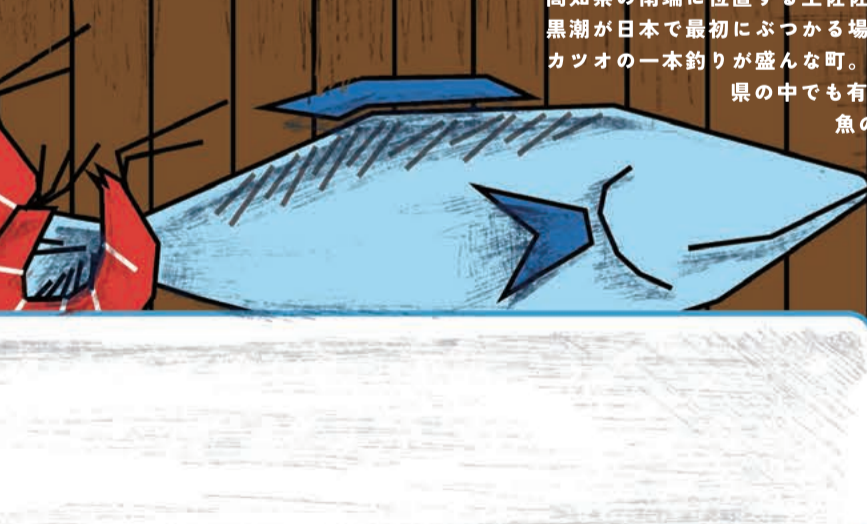
淡海酢有限公司 / 高島市

清んだ味わいをもたらす比良山系の湧水と高島のお米を使用。大量生産ではなく一本一本思いを込めて作られたお酢はこだわりの証。

鰹

活魚の大輝 / 高知県

高知県の南端に位置する土佐佐賀は黒潮が日本で最初にぶつかる場所でカツオの一本釣りが盛んな町。高知県の中でも有数の魚の街。



海のない滋賀県で新鮮な魚を楽しんでもらいたい！海のない滋賀県で本物の魚文化を築いていきたい！そんな想いで各地の漁港からその時期に最も美味しい鮮魚を仕入れるルートを開拓し続け、滋賀の皆様にご提供しています。

魚丸

umaru



斤

滋賀県の食材、その食材に合う調味料やお酒、滋賀県を食で盛り上げたいという想い... 食を通してナデシコが伝えたいことはたくさんありますが、何よりも『食事を安心して楽しんで欲しい！』ここでは、その想いを表現するため現在店舗で使用している食材の特徴・生産元について一部ご紹介しています。素材の背景を知ること、よりお食事を楽しんでいただくと嬉しいです！

nadeshico の台所

近江橋場牛

omi hashiba beef

近江八幡市

橋場牧場 / hashibafarm



近江八幡市
omihachiman



hashibafarm

橋場さんご夫婦 / 滋賀県近江八幡市



公式HP



instagram



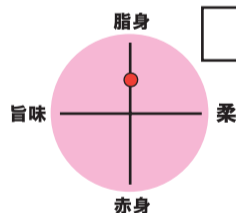
詳しい記事は
こちらをチェック↓



橋場牧場は滋賀県で45年以上、親子三代に亘って近江牛の牧場を経営。琵琶湖の畔で大地の恵みを存分に受け、手塩にかけて育てられている橋場の牛達。美味しさの秘密は、独自に開発された飼料。上質な脂身を生み出し旨味を最大限に引き出します。そんな肉のこだわりに感銘を受けた私達は、当社自慢のステーキに合わせた『ナデシコ牛』を直々に育てて頂くことに。その計画が始まってから2年が経ち、今年度より『ナデシコ牛』を店舗にてご提供中。肉質の違いを、ぜひ店舗でご堪能ください！



肉本来の味が
感じられる部位。
挽き肉にしたり、
煮込み料理も合う。



肩ロース

ザブトン

サンカク

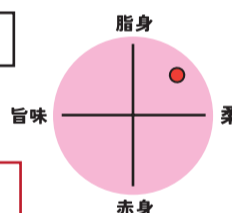


上質な脂身が多く
希少な部位。キメ
細やかで柔らかな
肉質が特長！

サーロイン

リブロース

ヒレ

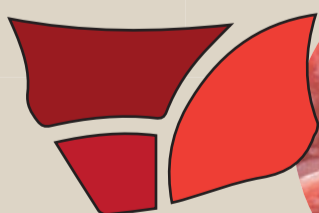


最高級部位

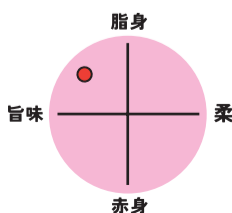
シャトーブリアン

※ヒレの中心部。

橋場牧場で手塩にかけて育てられた『ナデシコ牛』は橋場牧場オリジナルの飼料により、どの部位も上質で味わい深い脂身が特長！違いをぜひご堪能ください。



適度なサシが旨さを
引き立てる、旨味
と脂身のバランス
が取れた部位。



カルビ

トモバラ

カインミ



当店のステーキでも
人気の高い赤身部位！
肉質しっかり、旨味
が強いのが特長。



ランプ

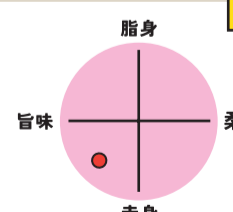
人気部位

イチボ

内モモ

外モモ

シンタマ



今更聞けない 〇〇のコト！

お肉のコト - 牛編 -

店頭でよくお出する部位を中心に、肉の味わいや特長をご紹介！その日の気分によって食べたい部位を選んだり、自ら調理をする際も、ぜひ参考にしてみてください！♪



おうち居酒屋

izakaya taste



ナデシコグループ秘伝のレシピを大公開！店頭メニューやちょっとした料理のいろは等、毎日の食卓で役立つ居酒屋レシピをご紹介します！！第二回目は、難易度UP！で、本格派アヒージョオイル！これからの暖かい季節はアウトドアも盛んな時期。外で食べるご飯にもとことんこだわってみませんか？♪

本格アヒージョオイル



キャンプやBBQでも大活躍
本格アヒージョで差をつける！

●材料

サラダ油	500 ml
白ねぎ	1/4 本
セロリ	1/4 本
玉ねぎ	1/8 個
にんじん	1/8 本
にんにく	1 欠片
タカノツメ	1/2 本
仕上げ用	
※アヒージョオイル(50g)に対して	
にんにく	8g
アンチヨビペースト	3g

提供店舗

近江バル
NADESHICO

草津駅より徒歩2分

新築ピッツァとワイン酒場
NADESHICO

南草津駅よりすぐ

- ① 野菜は全て皮付きのまま繊維に逆らって薄ぎりに。
※セロリの葉・白ねぎの青い部分はザク切り。タカノツメは種を抜く。
- ② すべての材料を鍋に入れて、野菜のまわりがきつね色になるまで火にかける。
※油に香りが移ってきたらベスト！
- ③ 火を止めて粗熱がとれたらザルなどで濾す。
※野菜が油を吸っているため木べら等で押して濾すと良い！
- ④ ★に、仕上げ用のにんにくをみじん切りにしたものと、アンチヨビペーストを加える。
- ⑤ オイルは完成！好きな具材を入れて熱して、召し上がれ♪

INFORMATION

歓送迎会はnadeshicoで!

近江牛ステーキや鮮魚のカルパッチョが入った nadeshico 演習コース

4,500円 / 6,000円

学生さん応援！
パスタもピッツァも食べられる
学生限定コース

ピッツァとメインがついた
カジュアルコース

3,500円 / 5,000円

情報特報の近江牛堪能！
近江牛ステーキに
肉巻きの豪華コース

5,500円 / 7,000円

NADESHICO

洋 / コース内容

魚丸のうま味料理

魚丸のうま味料理
歓迎会を
魚丸のうま味料理

近江牛ステーキと名物わら焼きの
魚丸の一番人気コース

4,500円 / 6,000円

名物カマのわら焼きとつくねの魚丸コース

3,500円 / 5,000円

伊勢海老と岩牡蠣と内巻きの豪華海鮮コース

5,500円 / 7,000円

魚丸

和 / コース内容

4-6月の予定

4月 歓迎会コース

- ・魚丸・ウオマルの 海鮮コース
- ・鶏丸の 焼き鳥コース
- ・洋食店舗の本格ピッツァ・パスタ

6月 魚丸野洲店 OPEN!!

※随時情報更新します。

詳しくは、
ナデシコグループの
ホームページにて。



ナデシコアプリのご案内

ナデシコグループ専用『ナデシコアプリ』貯まる！使える！楽しめる！ポイント機能だけでなく、お得なサブスクリプションも随時更新中。滋賀県でお食事を楽しみたい方、必見です！新規登録で特典有。



ダウンロードはこちらから↑

今、ナデシコアプリに
新規でご登録を頂くと...

特典
情報

次回以降使える！
当日使える！
**500P + ドリンク
チケット**
プレゼント!!

※nadeshico グループの店舗で『1P=1円』として使用可。

店舗の最新情報、
特典情報を網羅！

Daily news!!

滋賀県内にある
全12店舗で
貯まる！使える！

12 店舗

ポイント還元率
が高い！

最大還元率
8%!

SHOP LIST / 店舗情報



近江バル nadeshico
滋賀県草津市大路
1丁目13-1
☎ 077-565-7773
17:00 - 24:00



炉端と日本酒
魚丸 守山店
滋賀県守山市梅田町 14-2
☎ 077-596-5999
17:00 - 24:00



やきとり 鶏丸 彦根店
滋賀県彦根市旭町 9-6
彦根ステーションビル
☎ 0749-49-2773
17:00 - 24:00



釜焼きピッツアとワイン酒場
NADESHICO
滋賀県草津市野路 1丁目
13-38 サンマル南草津 102
☎ 077-561-3373
17:00 - 24:00



鮮魚と炉端焼き
魚丸 南草津店
滋賀県草津市野路 1-7-21
リベリー南草津 2F
☎ 077-561-5133
17:00 - 24:00



やきとり 鶏丸 石山店
滋賀県大津市粟津 4-9
☎ 077-536-5355
17:00 - 24:00



炉端と日本酒
魚丸 長浜店
滋賀県長浜市元浜町 6-30
☎ 0749-21-2442
17:00 - 24:00



酒場スタンドウオマル
草津店
滋賀県草津市大路 1-11-14
☎ 077-567-7771
16:00 - 24:00



ナデシコ餃子楼
滋賀県草津市渋川 1-2-15
☎ 077-599-1770
17:00 - 24:00



鮮魚と炉端焼き
魚丸 彦根店
滋賀県彦根市旭町 7-21
☎ 0749-21-2442
17:00 - 24:00



酒場スタンドウオマル
石山店
滋賀県大津市粟津 4-9
☎ 077-531-2440
17:00 - 24:00



ナデシコ食堂
立命館大学 BKC キャンパス
C-cube
☎ 077-561-2772
平日 / 9:00-15:00
土曜日 / 11:00-15:00



PIZZERIA&CAFE malibu
滋賀県大津市二本松 1-1
BRANCH 大津京内
☎ 077-548-7789
11:00 - 21:00



コワーキングスペース
SHIGA CONNECT
滋賀県草津市大路 1丁目 11-14 フロント草津ビル 5F
☎ 077-599-3993
10:00 - 21:00 (最終入室 / 20:00)



滋賀で働くなら
ナデシコへ。



STAFF 募集中
中途社員 / パート / アルバイト

採用担当

☎ 077-599-3993



詳しくはこちら↑