

Nicolina

通信 April 2015

ニコリーナ - 東京店
 月～土 8:00～22:00
 日・祝 ~ 21:30
 tel 03-3211-9006
 facebookも見てね!

第5回

ニコリーナ大賞

おかげさまで5周年! 今年も皆様の投票により、ニコリーナ大賞が決められました。今年は大混戦で、昨年までとはラインナップがガラリと変わる結果となりました。

アップルスタック

(アップルアンドスタック・青森県)

不動の人気、アップルスタック。今年も2人選に入りました! 青森県産のりんごを「減圧フライ」という製法で加工しています。気圧の低い環境でじっくり加熱する為、油は少なくサクサクに!



「サクサクの食感がやみつきに!」
(20代女性)

生七味大賞

(大竹特産ゆめ倶楽部・広島県)



なんと初受賞にして大賞! じわじわとリピーターを増やしてきた商品です。男性・女性ともに人気!

「いつもの料理に加えるだけで、ぐっと上品になります。」
(20代男性)

☆受賞のことは☆

大竹特産ゆめ倶楽部代表 高原順二さん「ニコリーナ大賞1位に大変感謝しています。唐辛子、しそ、しょうが、山椒を自分達の畑で栽培し、生の美味い商品を生かすのがこの「生七味」です。これからますますお買取り致します。」

焼きしそ巻

(東北いちば・宮城県)

甘く味付けしたみそをしその葉で巻いた東北の郷土料理。通常は油で揚げたのですが、こちらメーカーのものは厚い鉄板で焼いていため、油がなくてしその葉がパリッとしていす。

「焼いた味。東京駅に寄ると買っています。」
(50代女性)



粗すりゆずしそ

(七橋農産・長野県)

スタッフ人気ダントツの1位!

「粗すりなので、汁ものにれなくても「粗すり」にふわっと解れるのが気に入っています。辛さも塩気もちょうど良い。」
(40代女性スタッフ)

ニコリーナ1周年記念のフェアでお得なスタッフの単品!



餅米甘酒

(2247E・岡山県)

岡山県新庄村特産のもち米「ヒノモチ」で作った甘酒は、砂糖の代わりにもち米の麦芽糖を配合しているのが特徴。「豆乳と合わせて飲むのにハマっています!」
(30代女性スタッフ)

アズキマスタート

(アインニュース・大分県)

「マスタートってこんな食感なの!?とおどろきました。」
(30代女性スタッフ)
お料理好きのスタッフに人気です。

わさびなめ茸

(木の花屋・長野県)

わさびの葉入りのなめ茸。わり辛で「飯がすすみます。男子スタッフの「飯とも」として人気です。「おかげさまでこれだけ売れます!」
(20代男性スタッフ)