

新発売の御案内

2018年2月27日

ネパール餃子  
MoMo

**業界日本初！**



**餃子のようで別物！スパイスのネパールマジック！**

**業務用冷凍生『ネパール餃子<モモ>』発売！**

～3月1日(木)から株式会社コマキで業務用卸販売開始！～

TST 株式会社（社長：爲谷謙治 本社：東京都町田市）は、当社が運営するネパール・バル「ソルティーモード町田店」で人気No.1メニューの『ネパール餃子<モモ>』を監修し、業界日本初の業務用冷凍生『ネパール餃子<モモ>』として株式会社コマキ（社長：小牧繁雄 本社：東京都大田区）より2018年3月1日（木）から業務用卸販売を開始します。

TST 株式会社の運営するソルティーモードでは、餃子ブームにも関わらずあまり知られていないスパイスほのかな『ネパール餃子の<モモ>』をより多くの日本の方々に知って貰うべく、様々な『ネパール餃子<モモ>』を提供してきました。

この度ソルティーモード監修のチキン『ネパール餃子<モモ>』を業務用冷凍生餃子として、様々なインド・ネパールレストランに食材を卸している株式会社コマキを販売者として日本で初めて業務用卸販売いたします。

まだ、日本では数少ないネパール料理専門店ですが、ここ数年で都内でも様々なネパール料理店が増加しており、そこには在日ネパール人の急激な増加も背景にあります。（※2017年6月現在 74,300人 法務省調べ）

『ネパール餃子<モモ>』はネパールのファストフードの様な物でネパールの名物料理です。この『ネパール餃子<モモ>』は餡を作り一つずつ包むのはかなり大変な作業になります。そこで、TST 株式会社ではネパール人コックの負担を減らし、誰でも気軽に調理提供でき、冷凍生で長期保存可能（保存期間は要冷凍で約6か月）な商品として、国内の業務用冷凍生餃子メーカーと試行錯誤を重ね、遂に冷凍生『ネパール餃子<モモ>』を提供する事が出来るようになりました。

また、アジア圏の国々には様々な宗教が存在する事を考慮し、今回は最も影響の少ない鶏肉での『ネパール餃子<モモ>』を初めに開発しました。

今回日本初となる業務用冷凍生『ネパール餃子<モモ>』は、インド・ネパールレストランをメインとする食品卸業の株式会社コマキを販売者とする事でより需要の高い店舗へとリーチします。

今後、インドネパール料理店のみならず各種アジア料理店他の業態へ向けて、豚肉を主体とした『ネパール餃子<モモ>』の開発も視野に入れております。

■ 商品情報

商品名：業務用冷凍生『ネパール餃子<モモ>』（チキン）

内容量：1箱 1,050g（50個入）

賞味期限：約6か月

保存方法：要冷凍（-18℃以下保存）

型割れしない箱入り



■ 販売者<※商品に関するお問合せ先>

株式会社コマキ

電話番号：03-3763-2731

<本件報道に関するお問合せ(報道関係)>

TST 株式会社(ティーエスティー カブシキガイシャ) 担当:爲谷(タメタニ)

TEL:042-814-9362 E-Mail:tametani@tst-sm.com

※報道関係者様向けにその他画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

## <業務用冷凍生『ネパール餃子<モモ>』（チキン）の概要>

**餃子ブームなのに、知られていない！**  
**ネパールの餃子<モモ>は、スパイシー&ジューシーな絶品の一品！**



はじめに、ネパール料理は中国(チベット)とインドの文化が混ざり合った国です。  
日本人の好きな中華料理とインド料理の良いところの料理です。  
だから、『ネパール餃子<モモ>』は美味しいんです！  
スパイス文化のネパールならではの、スパイシー&ジューシーな餃子です。

### 調理例 参考メニュー

定番



#### ネパールでは定番！大人気メニューの“蒸しモモ”

やはりネパールの定番は蒸した『ネパール餃子<モモ>』です。  
現地では、このスタイルが一般的。  
ネパール独自のトマトアチャール(トマトの辛味ソース)を添えて召上がりください。  
モチモチした皮の食感にスパイスの効いた餡がジューシーです。

日本人には



#### やはり日本人にはこの“焼きモモ”が大人気！

最近ではネパールでも増え始めた焼いた『ネパール餃子<モモ>』です。  
日本人には馴染みのある焼き餃子スタイル。  
香ばしくモチモチした皮にスパイス・ジューシーな餡は、お醤油に刻んだ青唐辛子とパクチーやネギを入れて召上がりください。

お酒に



#### ビールにピッタリなのは揚げた“フライドモモ”

一度蒸した『ネパール餃子<モモ>』を油でサッと上げてください。  
同じくネパールのトマトアチャールを添えて、お好みの辛さで召上がりください。  
ビールの他、ネパールのお酒などもピッタリ。  
オツマミとして絶品の一品です。

<本件報道に関するお問合せ(報道関係)>

TST 株式会社(ティーエステー カブシキガイシャ) 担当: 爲谷(タメタニ)

TEL:042-814-9362 E-Mail:tametani@tst-sm.com

## <TST株式会社及びソルティーモード町田とは>

### TST株式会社 とは

#### TST株式会社とは…

当社は、新しい生活の価値観創出を目指し、我々の様々な経験をもとに、皆様の生活に新しい発見と満足を出いたします。

当社代表は、卒業後アパレルデザイン及びアパレルブランディングを経験した後、不動産営業やECベンチャー営業の後に、2000年にエンターテイメント企業に入社。

エンターテイメント企業ではまだ先駆けであったIT部門にて、単独でWEB宣伝を開始する等、様々な新しいネットビジネスを経験しました。

その後、アパレル経験を活かしMD（マーチャンダイジング）プロデューサーや他社メーカーとのコラボレーションビジネスやコラボレーション・ブランドのプロデューサーを経験。その後、アニメ部門にてMD部を設立し幾つもの新しいビジネスに取り組みました。

その経験を活かし、様々な業種とのコラボレーションで新たな価値観を創出する事を事業とすべく、2015年10月にTST 株式会社を設立しました。

その一つとして、まだ日本人にあまり知られていないネパール料理を国内に普及させる事を目的に、恵比寿で十数年に渡り愛され続けるネパール・バル「Soaltee Mode（ソルティーモード）」のオーナー協力の元、町田にネパール・バル「Soaltee Mode（ソルティーモード）」町田店をオープンさせました。

ネパールの味を全国に広く届けるべく、第一弾として今回業務用冷凍生「ネパール餃子<モモ>」をプロデュースいたします。今後も様々なネパール料理普及の仕掛けを行い皆様に新たな発見と価値観をお届けいたします。

TST 株式会社

代表取締役社長：爲谷 謙治

### Soaltee Mode(ソルティーモード)町田 とは

#### Soaltee Mode（ソルティーモード）町田 とは…

当店は、日本国内へあまり認知されていないネパール料理の普及を目指し、恵比寿で十数年日本人に愛され続ける「Soaltee Mode（ソルティーモード）」を立地やユーザー層の開拓を含めて、東京多摩地域南部の商業都市の町田に2016年3月にOPENしました。

恵比寿店の姉妹店として、同様の味を様々なメニュー展開し、一部オリジナルメニューも御用意しております。但し、既存で多く見られるインド・ネパール料理店ではなく、本場ネパールの家庭料理として現地で食される料理を提供しております。

特に日本人にはネパール料理はインド料理と混同されやすく、インド料理との違いをはっきりと区別した料理を提供しています。

開店から僅か2年でTV取材の他、「町田本」「町田食本」等の地域本にも数多く掲載されており、ネット飲食媒体でも高い数値で評価されています。

■Soaltee Mode（ソルティーモード）町田店

住所：東京都町田市中町1-19-5 大貫ビル1F

TEL：042-709-3808

Facebook：<https://www.facebook.com/soalteemode.machida/>

#### <本件報道に関するお問合せ(報道関係)>

TST 株式会社(ティーエステー カブシキガイシャ) 担当:爲谷(タメタニ)

TEL:042-814-9362 E-Mail:tametani@tst-sm.com