

老舗肉屋ニュー・クイックが運営するオンラインコミュニティサイト 「LOVES MEAT Community」会員限定イベント 『精肉専門店とおいしく学ぶ「LMC NQ ラボ.」』 (肉ラボ.)開催事後レポート 2024年7月13日(土)@ニュー・クイック仲宿キッチン

老舗肉屋ニュー・クイック（株式会社ニュー・クイック、本社：東京都中央区日本橋、代表取締役：林 浩二）は、2024年7月13日（土）、ニュー・クイック主催の会員限定イベント『精肉専門店とおいしく学ぶ「LMC NQ ラボ.」』を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



■『LOVES MEAT Community』（略称：LMC）とは？ <https://lmc.new-quick.co.jp/>

ニュー・クイック創業 50 周年を記念し昨年 2023 年 12 月 14 日（木）に開設した、お肉好きが気軽に集まり、お肉料理やお肉の食材写真を投稿して一緒に楽しむオンラインコミュニティサイトです。会員登録（無料）をしていただくと、家庭料理はもちろん、買ってきたお肉の食材やお惣菜まで、お肉に関することなら何でも自由に投稿していただけます。さらに肉屋ならではのお役立ち情報や、裏情報もチェックでき、新たなお肉の魅力を発見できるコミュニティとなっております。

本イベントは、精肉専門店であるニュー・クイックが提供する特別な体験を通じて、お肉の魅力をより深く学んでいただくことを目的としています。当日はご応募いただいた方の中から抽選で 5 組の会員様にご参加いただきました。

■「LMC NQ ラボ.」開催について

株式会社ニュー・クイック マーケティング部部長 横田英夫より「ニュー・クイックの社内では肉に関する会話が非常に多く、社員にとっては当たり前のような肉の情報が、お客様にとっては実はとっても興味深いのではないかと感じました。そこで、ニュー・クイックとして、様々な肉に関する情報を発信しつつ、お客様からの意見や要望を聞く場を作りたいと考え誕生したのが『LOVES MEAT Community』です。LMC を通じて、疑問や希望に応えながら、私たちから情報発信を積極的に行っていきます。今日は LMC 初となるイベントを楽しんでいただければと思います。」と開会の挨拶を行いました。



【本件に関する報道関係各位からのお問合せ先】

ニュー・クイック PR 事務局 担当：岡村

Tel : 03-5572-6063 Mail : newquickpr@vectorinc.co.jp

■肉磨きの実演

続いて、メインイベントである「肉磨き」ライブショーを前に、株式会社ニュー・クイック販売本部 販売促進部部長の長塚博より「肉磨き」と「本日見ていただく部位」について説明しました。

<肉磨きとは？>

「肉磨き」とはダイヤモンドを磨くように、肉をきれいにする作業です。余計な脂や筋を取り除くことで、肉の価値を高め、お客様に最高の状態で届けることができます。この丁寧な作業が、肉の仕上がりと味に大きく影響します。

山形牛の「イチボ（ランプ）」という、牛のお尻の部位をご用意しました。お尻の部分は、普段あまり動かさないため、柔らかい部分と硬い部分が混ざっていますが、適切に処理することによって、非常に柔らかく、食べやすい部位となります。

その後、参加者は白衣に着替え、場所を移して実際に肉磨きを見学しました。普段は目にする事のない大きな肉の塊から、余分なスジや脂が手際よく取り除かれていく技術に、驚きの声があがりました。



■管理栄養士による料理のヒントやアレンジレシピ

ゲストとしてお迎えした管理栄養士の金丸利恵様による特別講義が行われました。事前に参加者の皆さまから伺っていた「調理するとお肉が固くなってしまふ」「これからの季節に合う肉料理が知りたい」「鶏肉といえば唐揚げになってしまう」などのお肉の悩みについて、試食や実演を交えて解決策をお伝えしました。



<鶏ムネ肉をやわらかく>

鶏ムネ肉を柔らかくジューシーに調理する方法として「ブライン液」の使用を紹介し、実際にブライン液に漬け込んだ鶏肉の食べ比べを実施しました。実際に食べると「しっとりしている」「なめらかでおいしい」と参加者の皆様から驚きの声があがりました。

<試食タイム>

金丸様が考案したレシピを基にした試食タイムでは、ブライン液に漬け込んだ鶏ムネ肉の「ぴり辛やみつよだれ鶏」や、肉磨きで切り出した山形牛の「焼きしゃぶ」、希少部位イチボ（ランプ）を使用した「イチボ（ランプ）ステーキ」を試食していただきました。



試食の間には、夏にぴったりの料理レシピやお肉の調理法についてアドバイスをしたり、参加者の皆様から「焼肉屋さんに行く時はどんな事が気になりますか？」「対面式でのお肉の注文方法のいいやり方はありますか？」の質問に答えたりしました。

イベントの最後には、参加者全員に「LMC 公式マグカップ」（非売品）と7月1日に発売となった「岩手県産十文字鶏手羽元のバターチキンカレー」がプレゼントされ、イベントは大盛況のうちに終了いたしました。

【本件に関する報道関係各位からのお問合せ先】

ニュー・クイック PR 事務局 担当：岡村

Tel : 03-5572-6063 Mail : newquickpr@vectorinc.co.jp

参加者の感想

- ・サシのキレイな大きな肉が磨くことで中から更においしそうな塊が出てきて面白かったです。
- ・スジのはがし方の美しさ、脂の取り扱い、脂や肉の質が全然違うのにびっくりしました。
- ・今まで見たことが無かったのでお肉屋さんで丁寧に磨かれていると知ることができて勉強になりました。

■ LOVES MEAT Community「精肉専門店とおいしく学ぶ「LMC NQ ラボ.」(ニク ラボ.)」開催概要

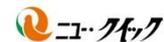
- 開催日：2024年7月13日(土)
- 実施時間：13:00~14:30
- 開催場所：ニュー・クイック仲宿キッチン（〒173-0005 東京都板橋区仲宿 60-12 平和ビル 2 階）
- 内容：お肉の塊を“磨いて”ステーキ肉を切り出す Live ショー、鶏ムネ肉を美味しく食べるトリビア、管理栄養士をお招きして夏にぴったりなお肉料理レシピのご提案

会社概要

社名：株式会社ニュー・クイック
所在地：東京都中央区日本橋馬喰町1丁目14番5号 日本橋Kビル9階
代表：代表取締役 林 浩二
設立：1974年11月16日（創業：1973年9月28日）
URL：<https://www.new-quick.co.jp/>
事業内容：精肉、惣菜等の小売業として、精肉専門店、マルシェ（生鮮専門店の集合体）、セルフ、ECを展開。

お問い合わせ先：0120-09-2941（お客様相談室）

ニュー・クイックは、1973年に神奈川県横浜市戸塚区に1号店を開業し、以降アクセスの多い駅前や商業施設内に店舗し現在では、全国に94店舗を展開。お客様との対話を大事にし、対面販売スタイルの精肉専門店と、生鮮専門店の集合体「生鮮食品館富士ガーデン」、さらにセルフスタイルの精肉販売店の三業態を展開。



【本件に関する報道関係各位からのお問合せ先】

ニュー・クイック PR 事務局 担当：岡村

Tel：03-5572-6063 Mail：newquickpr@vectorinc.co.jp