



## 本社至近にステーキ店

店内は1920年代の禁酒法時代をイメージ

### ナカノ商会

ナカノ商会（沼澤宏社長、東京都江戸川区）は、フランチャイズ（FC）事

業の拡大を推進している。4月27日にドライエイシングヒーフの専門店「肉バル SNARKY（スノーキ

ー）」を本社から至近距離にグランドオープン。コン

ピニエンスストアや飲食店を運営するFCビジネスは、今回の出店で25店舗目を数える。

北米産牛肉を28日間かけて乾燥・熟成させることに

## 飲食などFC事業拡大

より、酵素の働きで肉質が

柔らかくなる上、うまみ成分であるアミノ酸が増すと

いう。一押し料理のTボーンステーキは、1ダッ当たり

10円と格安の値段で提供。

営業時間は平日（火曜定休）が午後6時開店で、土・日曜日は午後3時のオープン。最大で45人を収容できる。店内は1920年代

の禁酒法時代をイメージし

たデザインを施し、往時の雰囲気を楽しみながら食事を取れる。

沼澤社長は「昨年6月にニューヨークでTボーンステーキを口にし、まさにこの味だと感じた。放し飼いにした筋肉質の牛は脂肪が少ないので、毎日食べても飽きない。日本の庶民が牛肉を食べるようになってから30年。本物の牛肉文化を日本人に伝えたい。自慢のステーキをぜひとも味わって欲しい」と話している。

（沢田顕嗣）