

ポークだけじゃない！マトンの餃子<モモ>登場！
Soaltee Mode 町田『ネパールの餃子<モモ>フェア』
 ～8月2日(水)からソルティーモード町田店で販売開始～

ソルティーモード町田店は、8月2日から知名度の低い「ネパールの餃子<モモ>フェア」を開始します。
 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1階
 TEL/FAX：042-709-3808

ソルティーモード町田店では、餃子ブームにも関わらずまだまだ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、“モモ”のメニューを新たにポークの他にマトンとチキンを使用し、それぞれ『蒸しモモ』と『焼きモモ』と『フライドモモ』の合計6種にメニューを増やし販売します。

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。
 私共 TST 株式会社の【Soaltee Mode】(読み：ソルティーモード)は、中華・チベット・インド料理の良いとこどりをした日本人の口に合うネパール料理を、より多くの日本の方々に知って頂きたく、恵比寿と町田の店舗をサポート及び一部運営しております。

この度、町田店では様々なネパール料理の中でも人気のメニュー“モモ”(スパイシー餃子)をより多くのお客様にお召し上がり頂くべく、新たなメニュー追加と共にフェアを行います。

“モモ”はネパールでは『蒸しモモ』が一般的で、街頭では大きな蒸し器で沢山の“モモ”を販売しています。“モモ”には『蒸しモモ』の他にも様々な種類があります。その様々な“モモ”でネパールの美味しさを日本の皆様に御提供します。

ジュシーで人気のポークの他、甘みのあるしっかりとした肉感のマトンとサッパリチキンを追加し、モチリした『蒸しモモ』と、日本人の大好きなややパリッと且つモチッとした『焼きモモ』、皮はサクサクでスパイシーな『フライドモモ』の6種類を販売開始し、**同時に8月2日(水)～8月7日(月)まで、「ネパールの餃子<モモ>フェア」と題して期間中“モモ”全品特別料金で御提供いたします。**

『蒸しモモ』と『フライドモモ』にはトマトと唐辛子をベースにした特製ソースのチャトニを、『焼きモモ』には醤油と青唐辛子や刻みパクチーを入れた特製たれでよりスパイスが引立つ味をお楽しみください。

他にも、やさしいスパイス餃子の“モモ”にピットリな「追加パクチー」をトッピングしてお楽しみいただけます。



大人気『モモ』(ポーク)
¥860-(税込)※フェア中は¥500-(税込)



『フライドモモ』(ポーク)
¥860-(税込)※フェア中は¥500-(税込)



『焼きモモ』(マトン)
¥960-(税込)※フェア中は¥600-(税込)

【『ネパールの餃子<モモ>フェア』概要】

フェア期間：2017年8月2日(水)～2017年8月7日(月)＜予定＞ 販売時間：18時～22時30分＜予定＞

フェア対象店舗：Soaltee Mode 町田店(ソルティーモード マチダテン)

「食べログ」高評価：https://tabelog.com/tokyo/A1327/A132701/13193208/

＜本件に関するお問合せ(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:soalteemodemachida@gmail.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。

ポークだけじゃない！マトンの餃子<モモ>登場！ <『ネパールの餃子<モモ>フェア』メニュー概要>

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！
ソルティーモード町田は、この<モモ>を全国に広めます！！



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。
だから、日本人の好きな中華料理とインド料理の良いとこどりの料理です。
だから、ネパールの餃子は美味しいんです！
※もちろん他にも日本人の好きな、“カレー”や“焼きそば”“炒飯”等もネパール流のとても美味しいメニューもあります。

No.1!



当店No.1の大人気メニューの“蒸しモモ”

現在、販売中のメニューですが、今回よりスパイシーな餡を従来の『ポーク』の他に、『マトン』と『チキン』も追加しモチリとした“蒸しモモ”だけでも様々な味をお楽しみいただけます。

- ・『ポーク』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み)
- ・『チキン』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み) <NEW>
- ・『マトン』(6個入り)¥960-(税込み)/(3個入り)¥480-(税込み) <NEW>

フェア期間特別価格

¥860-(税込み) → ¥430-(税込み) / ¥960-(税込み) → ¥480-(税込み)
¥430-(税込み) → ¥250-(税込み) / ¥480-(税込み) → ¥280-(税込み)

New!



新たな試食No.1のNEWメニューの“焼きモモ”

新たに日本人が最も好む“焼きモモ”を追加。多くの日本人に試食をくり返してもらい、スパイシー『マトン』は中でも大人気の一部。特製醤油たれには青唐辛子とパクチー入り。

- ・『ポーク』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み) <NEW>
- ・『チキン』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み) <NEW>
- ・『マトン』(6個入り)¥960-(税込み)/(3個入り)¥480-(税込み) <NEW>

フェア期間特別価格

¥860-(税込み) → ¥430-(税込み) / ¥960-(税込み) → ¥480-(税込み)
¥430-(税込み) → ¥250-(税込み) / ¥480-(税込み) → ¥280-(税込み)

お酒に



ビールにピッタリ・メニューの“フライドモモ”

ビールなどのお酒のお供に合うのが“フライドモモ”。サクサクの皮にスパイシーな餡で、特製のピリ辛ソースで頂きます。

- ・『ポーク』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み)
- ・『チキン』(6個入り)¥860-(税込み)/(3個入り)¥430-(税込み) <NEW>
- ・『マトン』(6個入り)¥960-(税込み)/(3個入り)¥480-(税込み) <NEW>

フェア期間特別価格

¥860-(税込み) → ¥430-(税込み) / ¥960-(税込み) → ¥480-(税込み)
¥430-(税込み) → ¥250-(税込み) / ¥480-(税込み) → ¥280-(税込み)

ネパールの餃子<モモ>のお供に！オススメ。

ネパールの餃子<モモ>は、スパイシー&ジューシー！
お供にピッタリのお料理やお飲物も盛沢山！



Dal Bhat(ダルバート) ¥1,300-(税込み)

ネパールのカレー定食のようなもの。

ジャスミンライスと国産米をブレンドし、鶏肉と野菜のカレーが絶妙。

優しいスパイスで辛味ソースでお好みに調整してお召し上がりください。

ネパールでは添えつけのダルスープをご飯にかけて混ぜて召上がります。



お好みで“モモ”と御一緒に

Mix Achar(ミックス・アチャール) ¥500-(税込み)

マンゴーやニンニク等のネパール式のお漬物。スパイシーなお漬物が“モモ”に合います。

Topping Coriander(追加パクチー) ¥200-(税込み)

“モモ”にはほのかなパクチーが入っていますが、お好みでよりパクチーを楽しみたい方へ。



Bhutuwa(ブウトワ) ¥900-(税込み)

スパイスに漬けこんだマトン炒めを生野菜と御一緒に。

マトンの臭みをバランスのとれた優しいスパイスが調和させます。

瑞々しい生野菜とスパイシーなマトンがお口の中で絶妙な調和を奏でます。

“モモ”を前菜にお酒と共に。



Nepali Onigiri(ネパーリー・おにぎり) ¥850-(税込み)

ネパールのシェフ考案の焼きおにぎり。

ナント、ご飯にジャガイモと秘伝のブレンドスパイスを混ぜた、ホクホクとした食感の焼きおにぎり。

スパイスとホクホク感が表面の焼き目と相まって絶品の一品。



ネパールのお酒各種 各¥650-(税込み)

ネパールの各種お酒をご用意。

ネパールのラム酒の「ククリ・ラム」はとてもまろやかで香りの高いラム酒で、ノーマルの他スパイス・ラムは更にシナモンの様な香りで女性にも大人気。

また、現地の製法で作られた焼酎は“ヒエ”と“ダットンソバ”の焼酎をご用意。

女性にも人気の焼酎です。

スパイシーな“モモ”との相性もバツグンです。

※20歳未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。