

## 食卓を豊かにするチルド包装惣菜『もう一品』シリーズ 毎日の献立のマンネリ化を解決する サラダ4品 新発売

株式会社ヤマザキ（静岡県榛原郡吉田町／代表取締役社長：山崎朝彦）は、食卓を豊かにするチルド包装惣菜『もう一品』シリーズより、サラダメニューを充実させることで毎日食べるサラダのマンネリ化を解決し、様々な食シーンでもご活用いただける「北海道産昆布とごまの和風サラダ」「れんこんとごぼうのツナサラダ」「九州産さつまいもとレーズンのサラダ」「3種のお豆とベーコンのサラダ」の4品を2018年3月1日より全国の小売店で順次発売いたします。

### ■開発背景

チルド包装惣菜『もう一品』シリーズは、「手軽に食卓のバランスが整う」「素材の味を活かした味付け」「買い置きができる」と好評をいただき、働く主婦をはじめ、サラリーマン男性、シニア層など幅広い年代に支持いただいております。

近年、チルド包装惣菜サラダ市場は大きく伸長しておりますが、売り場には定番サラダが多く並んでいます。「毎日食べるサラダだからこそ、飽きることなくバラエティに富んだサラダを食べたい」というお客様のご要望にお応えするため、この度、様々な食シーンでも取り入れやすく、素材本来の美味しさを楽しめる『もう一品』サラダ商品のアイテムを増やし、サラダメニューのバリエーションを強化いたしました。

### ■商品特長

#### <もう一品いろいろシリーズ：北海道産昆布とごまの和風サラダ>



北海道福島町産の身が柔らかくサラダに適した早採り昆布を使用しています。自社で丁寧に抽出しただしと、昆布と相性の良いごま（つきごま・煎りごま）を使用することで、ごまの旨み・コクを付与し、さっぱりと食べ進めやすいサラダながらも、満足感が得られるよう仕上げました。

#### <もう一品粋な献立シリーズ：れんこんとごぼうのツナサラダ>



れんこん・ごぼう・人参といった歯ごたえのある原料を使用しています。年代問わず人気のある根菜サラダを素材の味を楽しんでいただけるよう、シンプルながらも豆乳を加えたコクのあるマヨネーズソースで仕上げました。

#### <もう一品粋な献立シリーズ：九州産さつまいもとレーズンのサラダ>



九州産のさつまいもを使用しています。余計なものを加えず、さつまいも本来の風味と甘みを引き出す調理方法を採用。さらに玉ねぎの食感や、白ワインで漬けたレーズンのほのかな香りも楽しめるサラダに仕上げました。

#### <もう一品粋な献立シリーズ：3種のお豆とベーコンのサラダ>



赤いんげん豆、ひよこ豆、えんどう豆の3種類の豆と、玉ねぎ、人参、ベーコン、女性に人気のある押麦の計7種類の素材を使っています。サラダ全体にベーコンの旨みをきかせ、程よい酸味のフレンチドレッシングでさっぱりと食べられるサラダに仕上げました。

■商品画像

いろどりシリーズ



北海道産昆布と  
ごまの和風サラダ

粋な献立シリーズ



れんこんとごぼうの  
ツナサラダ



九州産さつまいもと  
レーズンのサラダ



3種のお豆と  
ベーコンのサラダ

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期限
もう一品 いろどり 北海道産昆布とごまの和風サラダ	65g	150円 (税込 162円)	縦 150 × 横 115 × 厚み 35 mm	要冷蔵	40日
もう一品 粋な献立 れんこんとごぼうのツナサラダ	90g	189円 (税込 204円)	縦 165 × 横 120 × 厚み 25 mm		
もう一品 粋な献立 九州産さつまいもとレーズンのサラダ	85g				
もう一品 粋な献立 3種のお豆とベーコンのサラダ	75g				

【報道関係者のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ  
担当者：営業部マーケット戦略課 天野（あまの）  
TEL：0548-28-6650 FAX：0548-28-7603

【一般の方のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ  
お客様相談室  
TEL：0120-107051（受付時間：9:00～17:00）