

毎日の献立のマンネリ化を解決し、売場で選べる楽しさを演出 『もう一品』粋な献立シリーズ名変更

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』こだわりシリーズの名称を、2018年3月から、『もう一品』粋な献立シリーズへとシリーズ名を変更し、新たに3アイテムを加え、3月1日から全国の小売店で順次発売いたします。今回の新商品発売により『もう一品』粋な献立シリーズのラインナップは、全7アイテムになります。

■シリーズ名変更背景・シリーズ名に込めた思い

“いつもの食卓を、価値ある粋な食卓（＝献立）にしていだきたい”という思いから、毎日の献立選びの手助けになり、毎日の食卓を楽しんでいただけるような、粋な（気の利いた）メニューをお客様にご提供するため、シリーズ名を変更いたしました。「料理はするけれど、もうひと手間かかった料理をする時間や余裕がない」「ついつい献立がワンパターンになりがち」「お酒のおつまみとしておかずを食べたい」そんなお客様の様々なご要望にお応えし、作るのが少し面倒だけどあったら嬉しいメニューを揃えています。

■商品特長

【新商品】

「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い、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。

「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。玉ねぎの食感や、ほのかに香る白ワインで漬けたレーズンも楽しめるサラダに仕上げました。

「3種のお豆とベーコンのサラダ」

えんどう豆、ひよこ豆、赤いんげん豆の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7種類の具材を使い、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。

【販売中商品】

「ベーコンと黒胡椒のポテトサラダ」

にんにくと粒マスタードを効かせ、男爵芋の風味とベーコンの旨みを活かした味付けにしました。

「すき焼き風 牛ごぼう煮」

香りの良いごぼうに牛肉や玉ねぎの旨みを染み込ませ、すき焼き風の甘辛い味付けに仕上げました。

「いわしの南蛮漬」

骨まで柔らかく新鮮な国産いわしと、歯ごたえの良い野菜をまるやかなお酢で漬け込みました。

「かぼちゃの煮物」

シンプルな調味料のみを使用し、かぼちゃ本来の甘みが引き立つような味付けに仕上げました。

■商品画像

新商品



販売中商品



■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
新 商 品	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 25mm	要冷蔵	40 日
	九州産さつまいもとレーズンのサラダ	85g				
	3 種のお豆とベーコンのサラダ	75g				
販 売 中 商 品	ベーコンと黒胡椒のポテトサラダ	100g	189 円 (税込 204 円)	縦 165 × 横 120 × 厚み 25mm	要冷蔵	40 日
	すき焼き風 牛ごぼう煮	85g				
	いわしの南蛮漬	80g				
	かぼちゃの煮物	120g		縦 160 × 横 130 × 厚み 35mm		

【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）

ホームページアドレス：<https://www.yamazaki-grp.com>