

シンプルな味付けで昆布をたくさん食べられる新感覚の昆布商品
『もう一品』いろどりシリーズに
「惣菜屋さんのおかず昆布」3種の味わいで新発売

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、家庭料理の豊富なメニューを商品化し、お客様の食卓を豊かにするチルド包装惣菜『もう一品』いろどりシリーズから、昆布本来の旨みを味わえるシンプルな味付けで仕上げ、おかずとしてたくさん食べていただける「惣菜屋さんのおかずごま昆布」「惣菜屋さんのおかずゆず昆布」「惣菜屋さんのおかず生姜昆布」の3品を2018年4月1日より全国の小売店で順次発売いたします。

■開発理由

近年、健康志向の高まりから、日々の食生活に取り入れたいと考える人が増えている人気食材の「昆布」。しかしその反面、「下処理に時間がかかる」「使い方が分からない」「佃煮のような濃い味付けはカロリーが気になる」といった昆布を食生活に取り入れる際の悩みを抱えている人は多くいます。そこで当社では、昆布の健康感に着目し、毎日の食卓で手軽に昆布を取り入れられる「惣菜屋さんのおかず昆布」を新発売いたします。佃煮のような濃い味付けではなく、手軽に昆布をたくさん食べたい消費者のニーズにお応えし、素材本来の旨みを味わえるシンプルな味付けに仕上げております。さらに3種（ごま・ゆず・生姜）の味わいで、様々な食シーンへの登場を目指し、『もう一品』シリーズのさらなる活性化を図ります。

■商品特長

● 昆布原料は、北海道福島町の産地と取組み、自社で一貫管理

2017年2月にグループ会社「株式会社北海シーウィード」を設立し、北海道福島町と福島吉岡漁協と協力して昆布の乾燥・加工から行い、上質で柔らかい早採り昆布原料を使用しています。

● こだわりの昆布原料の食感や旨みを活かした浅炊き調理

昆布本来の味や香り・食感が損なわれないよう短時間で煮た“浅炊き調理”で、昆布をたくさん食べられる新感覚のおかず昆布に仕上げました。

● 様々な食シーンに合わせた3種の味わい

ごま・ゆず・生姜の3種類の味わいで、「ご飯のおともに」「お酒のつまみに」「サラダの代わりにもう一品」など、様々な食シーンに合わせてお召し上がり頂けます。

「惣菜屋さんのおかずごま昆布」は、自社で丁寧についたつきごまと、煎りごまを使用しています。旨みを逃さず丁寧に炊き上げた昆布に、ごまのほのかな甘みと香ばしさを感じられる味に仕上げました。

「惣菜屋さんのおかずゆず昆布」は、国産ゆずの果汁と果皮の両方を使用することで、より奥深い香りを引き立て、ゆずの程よい酸味と甘みが昆布の旨みと調和したさっぱりとした味わいに仕上げました。

「惣菜屋さんのおかず生姜昆布」は、細切りの香り豊かな国産生姜を使用しています。生姜の風味を飛ばさないように調理し、さっぱりとした味わいで食べ進めやすい味付けに仕上げました。

■商品画像



惣菜屋さんのおかずごま昆布



惣菜屋さんのおかずゆず昆布



惣菜屋さんのおかず生姜昆布

■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 いろいろ 惣菜屋さんのおかずごま昆布	60g	150 円 (税込 162 円)	縦 150mm × 横 115mm × 厚み 35mm	要冷蔵	40 日
もう一品 いろいろ 惣菜屋さんのおかずゆず昆布					
もう一品 いろいろ 惣菜屋さんのおかず生姜昆布					

【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>