

食卓を豊かにするチルド包装惣菜『もう一品』シリーズから
4種のだしを使用した素材のおいしさを味わう煮物
「竹の子と真昆布の煮物」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』粋な献立シリーズより、「竹の子と真昆布の煮物」を2019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

近年の健康ブームに和食ブームが重なり、素材の良さを活かす「だし」の人気の高まっています。そこでこのたび「だし」に着目し、濃い味付けの煮物ではなく、あっさりとしただしの旨みと素材の味を楽しむ「竹の子と真昆布の煮物」を新発売いたします。いつものおかずのひとつ手間かけたメニュー『もう一品』粋な献立シリーズの和惣菜のラインアップを充実させ、お客様に売り場で選ぶ楽しさを提供いたします。

■商品特長

健康を意識した昆布と竹の子をメインに素材を選定し、だしをベースにシンプルな調味料で仕上げた煮物です。上品な甘みでやわらかく、煮物に適した北海道産早採り真昆布と、素材本来の香り・食感を残した竹の子を使用しています。自社でひいた4種のだしを使用し、だしの旨みで満足感が得られるような味付けにいたしました。

■商品画像



■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 粋な献立 竹の子と真昆布の煮物	80g	189円 (税込204円)	縦165mm × 横120mm × 厚み25mm	要冷蔵	40日

【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）