

食卓を豊かにするチルド包装惣菜シリーズから
惣菜メーカーが作ったおつまみ
「撰つまみ」シリーズ新発売

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『撰つまみ』シリーズより、4アイテムを3月15日から全国の小売店で順次発売いたします。

■開発背景

近年、社会情勢の変化により自宅でお酒を飲む機会が増し、おつまみを食べる方、手作りする方が増えています。そこで、調理や片付けの手間がかからず、袋を開けてすぐに食べられるチルド包装惣菜『撰つまみ』シリーズを立ち上げました。メニューのマンネリ化を解消し、お客様におつまみを選べる楽しさを提供いたします。

自社で調達した「メンマ」「ザーサイ」「真昆布」を使用。素材の良さを活かしながら、お酒との相性が良い味付けに仕上げました。アレンジを加えておかずの一品としてもご活用いただけます。

■商品特長

「黒胡椒をきかせた極太メンマ」

自社で調達した「生メンマ」を使用。厚切りのメンマの食感と素材の味が楽しめます。醤油味をベースに自社で抽出した中華だしの旨みを浸み込ませ、黒胡椒のパンチがきいた味付けに仕上げました。

「旨辛仕立ての中華風昆布」

やわらかい食感が特徴の北海道産早採り真昆布を使用。きくらげを加え食感を引き立たせました。自家製チキンブイヨンの旨みとお酢をきかせ、食べ飽きないさっぱりとした味付けにし、2種類の豆板醤と一味を使用した旨辛仕立てのお酒に合う一品です。

「やわらか食感の穂先メンマ」

自社で調達した「生メンマ」を使用。竹の子のやわらかい穂先部分を使用し、竹の子の風味や乳酸発酵した甘みを感じられるよう、鶏がらスープの旨みをきかせ、中華風のピリ辛に仕上げました。

「ザーサイ炒め」

発酵した風味やザーサイの味を保つため丁寧に塩抜きを行い、紹興酒や豆板醤で素材の旨みを引き出しました。コリコリとした食感とピリ辛の味付けが、おつまみにピッタリの一品です。

■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(mm)	保存方法	賞味期限
黒胡椒をさかせた極太メンマ	70g	167円 (税抜価格 155円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	60日
旨辛仕立ての中華風昆布	80g				
やわらか食感の穂先メンマ	70g				
ザーサイ炒め	80g				

※税込価格は、小数点以下を切捨てて表記しています。

【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 渡邊(わたなべ)
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)