

撰つまみシリーズ 「国産豚のゆず酢もつ」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、「国産豚のゆず酢もつ」を2022年9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『撰つまみ』シリーズのラインナップは、全5アイテムになります。

■開発背景

近年、社会情勢の変化により、自宅でお酒を飲みながらおつまみを食べる機会が増えたことから、2022年3月に『撰つまみ』シリーズを立ち上げました。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として、メンマ・昆布・ザーサイといった野菜・海藻原料を使用したユニークなラインナップを展開し、ご好評いただいております。

そこで、近年肉料理がおつまみとして人気であることや、準備や調理に時間がかかる肉系おつまみを自宅でも手軽に楽しみたいというお声をいただいたことから、『撰つまみ』シリーズより、「国産豚のゆず酢もつ」を新発売いたします。

■商品特長

国産豚のガツとよばれる胃袋を使用し、丁寧に下茹ですることによって臭みを取り除きながら、食べやすいやわらかさに仕上げました。香り高い国産のゆず果皮を使用し、まろやかな酸味であっさりとした味わいのワインビネガーに醤油を加えた、ゆずポン酢風の味付けです。「もっと食べたくなるお通し」をイメージした優しい味付けで、肉料理をさっぱりと食べたいときにおすすめです。お酒にはもちろん、食卓のおかずとしてもご利用いただけます。

■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
撰つまみ 国産豚のゆず酢もつ	65g	253円 (税抜価格 235円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	60日

※税込価格は、小数点以下を切り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)