

「もう一品」いろどりシリーズ 4 品を おいしさを磨き上げてリニューアル

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』いろどりシリーズより、「カニカマ入りコールスローサラダ」「たけのこ土佐煮」「きんぴらごぼう」「れんこんきんぴら」4 品のリニューアルを行い、2026 年 3 月 1 日から全国の小売店で順次発売いたします。

それぞれの商品の特徴を活かしたまま、さらにおいしさを磨き上げました。毎日の食卓を彩る『もう一品』いろどりシリーズは、全 14 アイテムとラインナップが豊富です。

■商品特長

「カニカマ入りコールスローサラダ」

シャキシャキ食感のキャベツが主役の一品です。専用のクリーミーなドレッシングとカニカマを具材に入れて、見た目の華やかさに加え、まろやかでコクのある味わいが特徴です。今回、キャベツや具材の余分な水分を抑えるひと手間を加え、よりフレッシュな食感を実現しました。具材とドレッシングの一体感があり、食べ飽きない味わいとなりました。

「たけのこ土佐煮」

たけのこをだしと鰹節でおいしく味わう一品です。専用に配合しだしと基本の調味料で、素材の持ち味を活かしてやさしく上品に仕上げています。香り高い鰹節がたけのこの風味と調和し、だしのうま味が口いっぱいに広がります。今回、ひと手間加えた調理方法で、よりたけのこにだしがしみ込み、味わい深い一品に進化しました。

「きんぴらごぼう」

ごぼう本来の味わいとだしのうま味を活かし、シャキシャキ食感に仕上げた一品です。ごぼうの香りと歯切れの良さを損なわないよう丁寧な下ごしらえで、素材の良さを引き出しました。味付けは、基本の調味料とだしのみのシンプルな仕立てでありながら、だしのうま味がしっかりと感じられる奥行きのある味わいです。今回、より一層シャキシャキとした食感と香ばしさを実現し、噛むほどに素材のおいしさを感じられる、満足感のある一品に仕上げました。

「れんこんきんぴら」

だしを効かせたやさしい味わいと、れんこんのシャキシャキ食感を活かした一品です。れんこんは食感の良さを最大限に引き出すため、原料選定からこだわり、下ごしらえにも工夫を施しました。専用に配合しだしと、砂糖・醤油などのシンプルな調味料でさっと炒めることで、れんこん本来の風味とだしの旨味が調和した自然な仕立てにしています。今回、下ごしらえや炒めの工程を見直すことで、シャキシャキ食感が向上し、最後の一口までおいしくお召し上がりいただける一品に仕上げました。

■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(mm)	保存方法	賞味期限
もう一品 いろいろどり カニカマ入り コールスローサラダ	80g	198 円 (税抜 184 円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	30 日間
もう一品 いろいろどり たけのこ土佐煮	75g	198 円 (税抜 184 円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	40 日間
もう一品 いろいろどり きんぴらごぼう	85g	198 円 (税抜 184 円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	40 日間
もう一品 いろいろどり れんこんきんぴら	75g	198 円 (税抜 184 円)	縦 150×横 115×厚み 35	要冷蔵	40 日間

※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：営業企画本部 営業企画部マーケット戦略課
松浦（まつうら）

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>