

各 位

国分(株)、「tabete ゆかりの」の秋冬新商品を発売

国分(株)〔会長兼社長・國分 勘兵衛、本社・東京都中央区〕は、「tabete ゆかりの」の秋冬新商品6品を8月17日に発売いたします。

記

1. 開発背景

「tabete ゆかりの」は、日本各地の原料を使用したご当地メニューを、近年市場が拡大しているフリーズドライ製法のスープとして商品化しました。

お客様に気軽に「旅」を想像し、楽しんでいただけるシリーズです。

2. 商品概要

tabete ゆかりの	仙台	牛テールスープ風	270円 (税別)
tabete ゆかりの	富山	富山県産白えびのお椀	270円 (税別)
tabete ゆかりの	石川	まつや とり野菜みそ鍋風	270円 (税別)
tabete ゆかりの	山口	ふぐ鍋風 (国産ふぐ使用)	300円 (税別)
tabete ゆかりの	千葉	菜の花とはまぐりのお椀	270円 (税別)
tabete ゆかりの	鹿児島	黒豚とん汁 (種子島産裏ごし安納いも使用)	270円 (税別)

(別紙：商品概要書)



『 tabete 2015年秋冬新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 仙台 牛テールスープ風	tabete ゆかりの 富山 富山県産白えびのお椀	tabete ゆかりの 石川 まつや とり野菜みそ鍋風	tabete ゆかりの 山口 ふぐ鍋風 (国産ふぐ使用)	tabete ゆかりの 千葉 菜の花とはまぐりのお椀	tabete ゆかりの 鹿児島 黒豚とん汁 (種子島産裏ごし安納いも使用)
商品イメージ						
メーカー出荷日	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)
規格	10.8g	9.7g	13.7g	10.3g	9.2g	16.1g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831307	2831308	2831309	2831310	2831311	2831312
JANコード	4901592911339	4901592911346	4901592911384	4901592911391	4901592911407	4901592911414
ITFコード	14901592911336	14901592911343	14901592911381	14901592911398	14901592911404	14901592911411
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
希望小売価格(税別)	270円	270円	270円	300円	270円	270円
商品コメント	<p>仙台名物牛タン定食には欠かせない「牛テールスープ」。ゆかりのシリーズでは、牛テールの旨みたっぷりのスープに長ねぎと国産牛もも肉を加えて仕上げました。</p>	<p>富山湾で漁獲される特産の「白えび」。ゆかりのシリーズでは、白えびの存在感にこだわり丁寧に手詰めし、みつばの上品な香りとえびの豊かな旨みを感じられる味わい深い一品に仕上げました。</p>	<p>石川県でみそ鍋用調味料として親しまれている「とり野菜みそ」。商品名の「とり野菜みそ」の「とり」は鶏肉のことではなく、野菜や栄養をたっぷり摂って欲しいという意味が込められています。ゆかりのシリーズでは、その思いを反映し、野菜をふんだんに加え、鍋風に仕上げました。</p>	<p>山口県下関市の郷土料理である「ふぐ鍋」。ゆかりのシリーズでは、国産のふぐに春菊や白菜などを加え、鍋風に仕上げました。ふぐの食感と風味を楽しめる一品です。</p>	<p>千葉県の特産野菜として知られるシャキシャキした食感とほろ苦さが特徴の「菜の花」。ゆかりのシリーズでは、菜の花と相性の良いはまぐりと一緒にお椀に仕立てました。花かまぼこの彩りも華やかな一品です。</p>	<p>鹿児島県種子島の特産品として知られている「安納いも」。ゆかりのシリーズでは、具に九州産黒豚や根菜類をはじめとする野菜をたっぷり使用しました。さらに種子島産安納いもを加えることで、ほっとするような甘い甘みが楽しめるとん汁に仕上げました。</p>