

NO. 49  
2020年9月16日

世界初！※1 三重県で養殖に成功した「エスカルゴの王様」を使用  
「K&K 奇跡のエスカルゴ・ド・ブルゴーニュ  
～自家製ガーリックバターソース～」を発売

— 開発に約4年を要した自信作 —

※1 三重エスカルゴ開発研究所調べ

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、（株）三重エスカルゴ開発研究所〔所在：三重県松阪市、代表取締役：高瀬俊英〕との共同開発により、最高級ランクのブルゴーニュ種エスカルゴを使用した調理缶詰「K&K 奇跡のエスカルゴ・ド・ブルゴーニュ ～自家製ガーリックバターソース～」を発売いたします。



### 1. 開発背景

高級食材として知られるブルゴーニュ種エスカルゴは、フランスでは絶滅の危機に瀕し、保護育成種に指定されています。「三重エスカルゴ開発研究所」では、世界でも例がない、「エスカルゴの王様」といわれる‘ブルゴーニュ種※2’の完全養殖に成功しました。ブルゴーニュ種の美味しさを、お手軽に味わっていただきたいと考え、約4年の歳月をかけ、共同開発をいたしました。

※エスカルゴには、「エスカルゴの王様」と称されるブルゴーニュ種のほか、トルコ原産のトルコ種、加工品として利用されるプティ・グリ種、グロ・グリ種の4種があります。名前の通り、ブルゴーニュ種が最も珍重される品種とされています。

ソースは、ニンニク、エシャロット、イタリアンパセリなどを独自の比率で配合したガーリックバターソースを使用しています。本場フランスで愛されている、なめらかな食感、深い滋味を実感できる味わいに仕上げています。



## 2. 商品概要

商品名： K&K 奇跡のエスカルゴ・ド・ブルゴーニュ ～自家製ガーリックバターソース～  
内容量： 60g (F3号缶)  
希望小売価格： 3,000円 (税別)  
賞味期間： 36カ月  
商品コメント： 世界でも類を見ない、ブルゴーニュ種エスカルゴの調理缶詰です。世界初の完全養殖に成功した、三重エスカルゴ開発研究所のブルゴーニュ種エスカルゴを使用。自家製ガーリックバターで味付けを行いました。本場フランスで古くから愛されてきた本物のエスカルゴをお召し上がりください。



## 3. 発売日

2020年9月4日 (金)

### ◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) マーケティング開発部 開発一課 電話：03-3276-4131  
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1

### ◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121  
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp