

「ALL 岩手」で挑む、東北の誇り

国分東北、「K&K 缶つま JAPAN」より
「いわて短角牛バラ肉の煮込み」「奥州いわいどりのアヒージョ風」を発売
～ 岩手県・生産者・製造メーカーと連携した「地域共創」の取り組み～

国分東北株式会社〔本社：宮城県仙台市宮城野区、代表取締役社長執行役員：小川智生〕は、地域共創の取り組みの一環として、岩手県の厳選食材を使用した新商品「K&K 缶つま JAPAN いわて短角牛バラ肉の煮込み」「K&K 缶つま JAPAN 奥州いわいどりのアヒージョ風」を発売いたします。



1. 開発背景

当社は、東北の豊かな食資源を全国へ発信する活動を推進しています。このたび、岩手県庁と連携し、原料供給から製造、流通に至るまで、すべての工程を岩手県内の事業者で行う「ALL 岩手」体制による商品開発が実現しました。

・**行政、地域企業との連携**：岩手県庁の協力により、株式会社いわちく（生産）、株式会社オヤマ（生産）、岩手県産株式会社（原料調達）、岩手缶詰株式会社（製造）との連携を実現、官民一体となった商品開発を行いました。

・**ブランドの強化**：「K&K 缶つま JAPAN」の東北シリーズとして発売した「山形県産金華豚角煮」や「牛たん炭焼利久監修 牛たん旨辛南蛮味噌煮」に続き、岩手県産素材を活用した新商品によりラインアップを拡充し、ブランド力の向上を図ります。

2. 商品概要

商品名	: K&K 缶つま JAPAN いわて短角牛バラ肉の煮込み
内容量	: 80g
参考売価	: 1,500 円 (税別) 全国共通
商品特長	: 日本一の産地、岩手県が誇る「いわて短角牛」を使用。赤身に豊富に含まれるアミノ酸の旨味と、バラ部位特有の脂の甘みを生かしたシンプルな醤油ベースの味付けです。赤身の部位が広く知られている品種ですが、バラ肉の新たなおいしさもより多くの方に知っていただくことを目指しました。



商品名	: K&K 缶つま JAPAN 奥州いわいどりのアヒージョ風
内容量	: 75g
参考売価	: 530 円 (税別) 東北内 550 円 (税別) 東北外
商品特長	: 岩手県の銘柄鶏「奥州いわいどり」を使用。国産若鶏と比較して旨味成分「イノシン酸」が多く含まれる肉質を生かし、おつまみに最適なニンニクの効いたアヒージョ風に仕上げました。「銘柄鶏×洋風おつまみ」という高附加值な商品で、既存の鶏肉缶詰市場に新たな価値を提案します。



3. 発売日

2026年3月2日 (月)

4. 主な販売先

全国の量販店、百貨店、EC サイト、道の駅、売店 など

◆ 商品・販売に関するお問い合わせ

国分東北 (株) マーケティング部 電話 : 022-742-2425

〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡5 丁目 1-35

◆ 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