



各位

国分グループ本社(株)、「K&K幸せ食感 焼丸」を発売

国分グループ本社(株)〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勸兵衛〕は、毎日の食卓のおかずとなる焼き魚のシリーズ「K&K幸せ食感 焼丸」4品を発売いたします。

記

1. 開発背景

焼き魚の需要は高いにもかかわらず、調理が面倒などの理由で敬遠されてしまう背景をもとに、手間をかけずに食べられるおいしい焼き魚を開発。塩麹仕込みでふっくら、しっとり。柔らかな食感と奥深い旨味を引き出し、炭火で焼き上げた骨まで美味しく召し上がれる焼き魚のシリーズです。

2. 発売日

2017年7月6日(木)

3. 商品ラインナップ

K&K 幸せ食感 焼丸 銀鮭塩焼き	700円(税別)
K&K 幸せ食感 焼丸 さば塩焼き	500円(税別)
K&K 幸せ食感 焼丸 いわし塩焼き	500円(税別)
K&K 幸せ食感 焼丸 にしん塩焼き	450円(税別)

(別紙 商品概要)



以上

『 K&K 幸せ食感 焼丸 概要書 』

商品名	K&K 幸せ食感 焼丸 銀鮭塩焼き	K&K 幸せ食感 焼丸 さば塩焼き	K&K 幸せ食感 焼丸 いわし塩焼き	K&K 幸せ食感 焼丸 にしん塩焼き
商品画像				
メーカー出荷日	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)
規格	2切(深絞りPPパック)	2切(深絞りPPパック)	2切(深絞りPPパック)	2切(深絞りPPパック)
JANコード	4901592917720	4901592917737	4901592917744	4901592917751
賞味期間	冷凍12ヶ月 解凍後14日	冷凍12ヶ月 解凍後14日	冷凍12ヶ月 解凍後14日	冷凍12ヶ月 解凍後14日
希望小売価格(税別)	700円	500円	500円	450円
商品コメント	<p>魚好きの日本人、中でも絶大な支持を得ているメニューは塩焼きです。</p> <p>鮮度良好な銀鮭を、独自の蒸煮技術で骨まで軟らかく、しっとり焼き上げました。</p> <p>肉質の柔らかさ、脂の乗り、ふっくらとした焼き加減、自分で焼くよりはるかに簡単で、おいしくお召し上がりいただけます。</p> <p>窒素充填により、美味しさを損なわず焼き立てを楽しめます。</p>	<p>魚好きの日本人、中でも絶大な支持を得ているメニューは塩焼きです。</p> <p>鮮度良好な国産のさばを、独自の蒸煮技術で骨まで軟らかく、しっとり焼き上げました。</p> <p>肉質の柔らかさ、脂の乗り、ふっくらとした焼き加減、自分で焼くよりはるかに簡単で、おいしくお召し上がりいただけます。</p> <p>窒素充填により、美味しさを損なわず焼き立てを楽しめます。</p>	<p>魚好きの日本人、中でも絶大な支持を得ているメニューは塩焼きです。</p> <p>鮮度良好な国産のいわしを、独自の蒸煮技術で骨まで軟らかく、しっとり焼き上げました。</p> <p>肉質の柔らかさ、脂の乗り、ふっくらとした焼き加減、自分で焼くよりはるかに簡単で、おいしくお召し上がりいただけます。</p> <p>窒素充填により、美味しさを損なわず焼き立てを楽しめます。</p>	<p>魚好きの日本人、中でも絶大な支持を得ているメニューは塩焼きです。</p> <p>鮮度良好なにしんを、独自の蒸煮技術で骨まで軟らかく、しっとり焼き上げました。</p> <p>肉質の柔らかさ、脂の乗り、ふっくらとした焼き加減、自分で焼くよりはるかに簡単で、おいしくお召し上がりいただけます。</p> <p>窒素充填により、美味しさを損なわず焼き立てを楽しめます。</p>