

フレンチレストラン「ラチュレ」室田拓人シェフ 監修

「K&K Chef缶」新商品2アイテムを発売

—トップシェフの一皿を「缶詰+ひと手間」で—

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、会長兼 CEO：國分勸兵衛〕は、フレンチレストラン「ラチュレ」室田拓人シェフ監修の元、「K&K Chef缶」新商品2アイテムを発売いたします。



※画像はいずれもシェフの盛付例です

1. 開発背景

トップシェフのレストランの味わいをご自宅でも簡単に楽しんで頂ける「K&K Chef缶」シリーズの新商品、2品を発売いたします。自然からの恵みを大切にしたジビエ料理を提供するフレンチレストラン「ラチュレ」室田拓人シェフに監修いただきました。室田拓人シェフは、狩猟家としての顔も持ち、食育プログラムなどの社会貢献活動も行う、新進気鋭のジビエ料理の名手として活躍されています。

2. 商品概要

商品名： K&K Chef缶 ジビエのパテ
 内容量： 95g (F3号缶)
 希望小売価格： 800円 (税別)
 賞味期間： 36カ月
 商品コメント： 鹿肉と猪肉の粗挽き肉と鶏白レバーを混ぜ合わせ、赤ワインやブランデー、トリュフオイルを使って香り高く仕上げました。濃厚な風味が口の中に広がる一品です。



商品名： K&K Chef 缶 猪のシャスール風
内容量： 105g (F3号缶)
希望小売価格： 800円 (税別)
賞味期間： 36カ月
商品コメント： 猪肉と椎茸を赤ワインやフンドボー、バルサミコをブレンドしたソースで煮込んで仕上げました。酸味と旨味が楽しめる一品です。



※ パッケージには家庭でも再現できるような素材を加えた盛り付け方やメニュー説明のほか、盛り付け方の解説動画を掲載したWEBサイトをご覧いただけるようQRコードを記載しました。

3. 発売日

2021年3月8日 (月)

4. サイトURL

<https://www.kokubu.co.jp/brand/chefcan>

※新商品2品については3月8日より公開

◆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・商品統括部 商品開発部 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