

## 「K&K缶つま」より2品の新商品、20品をリニューアル発売、 「t a b e t eゆかりの」は5品をリニューアル ～味付けや製法を見直し、さらにおいしくなりました～

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、「K&K缶つま」より2品の新商品、20品をリニューアル発売、「t a b e t eゆかりの」は5品をリニューアル発売いたします。

### 1. 新商品概要

「K&K缶つま」シリーズより、新たに2品を発売いたします。

商品名： K&K 缶つま 国産 和豚もちぶた ハツ塩味  
内容量： 45g（P4号缶）  
希望小売価格： 300円（税別）  
賞味期間： 36ヶ月  
特長： 国産銘柄豚「和豚もちぶた」のハツを使用。シンプルな塩ダレで味付けし、素材の旨味を引き出した一品。



商品名： K&K 缶つま Smoke あさり  
内容量： 40g（P4号缶）  
希望小売価格： 300円（税別）  
賞味期間： 36ヶ月  
特長： あさを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製にしました。食感がよく、旨味を引き出したあさりと燻製の香りをお楽しみください。



## 2. リニューアル概要

「K&K缶つま」より20品、「t a b e t eゆかりの」より5品、リニューアル発売いたします。

### ◆「K&K缶つま」シリーズ

昨年8月に、ブランドステートメントを「肴で、酒はうまくなる」として、素材や調味料を厳選、パッケージの表示も分かりやすいものにするなど、一部の商品を見直し、リニューアルいたしました。今回はそれに引き続き、さらに20品のリニューアルを行い、より一層ブランド価値の向上を図ってまいります。

### ◆「t a b e t eゆかりの」シリーズ

「日本全国のご当地フリーズドライスープ」というコンセプトはそのままに、今回5品において製法を見直し、お求めやすい価格にリニューアルいたします。

※リニューアル商品のラインアップは別添ご参照ください。

## 3. 発売日

2019年2月12日（火） ※新商品・リニューアルいずれも同日

# リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま 北海道産 子持ちししゃも	K&K 缶つま 兵庫県香住産 紅ズワイガニ カニミソ脚肉入り	K&K 缶つま 兵庫県香住産 紅ズワイガニ ほぐし肉酒蒸し	K&K 缶つま 広島県産 焼かき レモン黒胡椒味	K&K 缶つま シャコのアヒージョ
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定
規格	75g(角5号B缶)	60g(F3号缶)	75g(F3号缶)	70g(F3号缶)	70g(角5号C缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	1,500円	1,200円	1,100円	740円	600円
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道海域で育った卵の多い希少なししゃもを使用。ピュアオリブオイルで仕上げた贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 兵庫県香住産の紅ズワイガニを使用。旨味の詰まった、濃厚なカニミソと脚肉をあえて味わう贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 兵庫県香住産の紅ズワイガニを使用。酒蒸しにし、豊かな風味と旨味を引き出した贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 広島県海域で育ったかきのむき身を使用。じっくりと焼き、国産レモン果汁と黒胡椒で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 厳選したしゃこえびを使用。丁寧に手剥きし、ガーリックを効かせてアヒージョにした一品。

# リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま うにのコンソメジュレ	K&K 缶つま 国産 熟成黒毛和牛 ロースト	K&K 缶つま 牛肉の赤ワイン煮	K&K 缶つま 九州産 いか明太	K&K 缶つま 北海道・噴火湾産 ほたて燻製油漬け
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定
規格	65g(角5号C缶)	60g(F3号缶)	100g(F3号缶)	40g(P4号缶)	55g(F3号缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	990円	2,000円	650円	450円	450円
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 うにのむき身をそのまま贅沢に使用。海の恵みと深い味わいを、ジュレで閉じ込めた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産黒毛和牛の熟成肉を使用。じっくりローストし、ロレーヌ岩塩と香辛料で仕上げた贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 牛肉を赤ワインとにんじんやたまねぎの濃厚なソースで煮込んだ一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 九州で獲れたいかを博多辛子明太子であえ、ピリッと仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道噴火湾で獲れたほたてのむき身を使用。桜のチップで燻製にし、旨味をオホーツク塩で仕上げた一品。

# リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま スペイン産 オイルサーディン	K&K 缶つま 有明産 赤貝 どて煮風山椒入り	K&K 缶つま トップシェルの ローストソルト	K&K 缶つま 国産 豚軟骨 直火焼	K&K 缶つま 牛肉のバルサミソース
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定
規格	85g(RR90缶)	70g(F3号缶)	45g(F3号缶)	40g(F3号缶)	70g(P4号缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	350円	250円	500円	400円	450円
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 バルの本場スペインのいわしを使用。塩とオリーブオイルでお酒に合う味付けに仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 有明産の赤貝を使用。山椒をピリッと効かせて、米みそでどて煮風に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 厳選したトップシェルを使用。直火で焼き上げ、噛むほどに磯の香りと旨味があふれる一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の豚バラ軟骨を使用。直火で焼き上げ、醤油ダレで味付けし、唐辛子や黒胡椒で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 牛肉を特製のバルサミソースで味付けし、まろやかな酸味が牛肉の旨味を引き立てる一品。

# リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま 北海道産 鶏ほんじり 直火焼	K&K 缶つま ラム肉 ジンギスカン風	K&K 缶つま マテ茶鶏の オリーブオイル漬け	K&K 缶つま 牛タン焼き ねぎ塩だれ	K&K 缶つま 鶏ハラミ 直火焼
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定
規格	40g(F3号缶)	90g(F3号缶)	150g(携帯缶)	60g(F3号缶)	50g(P4号缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	500円	450円	450円	450円	500円
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道で育った鶏の希少部位ほんじりを使用。直火で焼き上げ、醤油ダレで味付けした、味わい深い脂と香ばしい風味が特長の一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 ラム肉をベル食品の「成吉思汗(ジンギスカン)たれ」で味付けしたコラボ商品。本物のジンギスカンの風味を楽しめる一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 こだわりのマテ茶鶏を使用。エキストラバージンオリーブオイルで風味よく仕上げた一品。 マテ茶鶏…飼料の一部にマテ茶を使用して育てた旨味と甘みが特長の鶏肉です。マテ茶はイェルバ・マテの葉や小枝を乾燥させて作る南米原産の嗜好品です。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 ダイス状にカットした牛タンを使用。ねぎ塩ダレと、レモンの風味で爽やかに仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 鶏ハラミ(腹膜)を直火で焼き上げ、塩ダレ味に仕上げた、独特な食感と香辛料の風味が後をひく一品。

# リニューアル商品 ラインアップ

商品名	tabete ゆかりの 静岡 駿河湾産桜えびのお椀	tabete ゆかりの 富山 富山県産白えびのお椀	tabete ゆかりの 和歌山 紀州南高梅のお椀	tabete ゆかりの 神戸 淡路島たまねぎスープ	tabete ゆかりの 徳島 阿波尾鶏とすだちのスープ
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定	2019年2月12日(火) 予定
規格	7.0g	5.9g	8.4g	8.5g	7.1g
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
希望小売価格(税別)	200円	200円	200円	200円	200円
商品コメント	日本では駿河湾でしか漁獲できない桜えび。ゆかりのシリーズでは、見た目が華やかな桜えびに加えキャベツや野菜を使用し仕上げました。	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、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。	和歌山県の梅の収穫量は日本一。ゆかりのシリーズでは紀州南高梅と海草を使用し、山と海の恵みが楽しめる爽やかな酸味と風味のお椀に仕上げました。	神戸港開港で異国文化との融合により生まれた神戸の食文化。ゆかりのシリーズでは甘みが強いことで知られる淡路島たまねぎを使いコクのある洋風のオニオンスープに仕上げました。	徳島名物「阿波踊り」から名づけられた徳島の地鶏、阿波尾鶏を使用。鶏がらのスープに白髪ねぎと徳島特産のすだちを浮かせ、豊かな香りとすこし酸味のきいた味に仕上げました。