

「K&K缶つま」「t a b e t eゆかりの」

2シリーズ、全31品をリニューアル発売

～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：國分勸兵衛〕は、「K&K缶つま」21品、「t a b e t eゆかりの」10品、計31品の味付けや製法を見直し、パッケージも新たにリニューアル発売いたします。



1. リニューアル概要

◆ 「K&K缶つま」シリーズ

- ・「肴で、酒はうまくなる」をブランドステートメントに、全面リニューアルを行います。
- ・「K&K缶つま」シリーズは味付けにこだわり、それぞれの商品ごとに藻塩や超特選醤油を使用するなど、厳選された素材のうまみを一層引き立てました。
- ・「K&K缶つまSmoke」シリーズは、従来品よりも燻製時間を長くすることでスモーク感をアップ。ウイスキーをはじめとしたお酒と、一層相性が良いおつまみとしてお楽しみいただけます。
- ・パッケージには「国産」「湯煎」マークを該当商品に表示するとともに、合うお酒についても記載し、分かりやすい表示に変更しました。

表示例：

| K&K 缶つま | | |
|---------------|--|------|
| 広島県産 かき 燻製油漬け | | |
| 特長 | 広島県海域で育ったかきのむき身を使用。桜のチップで燻製にし、引き出した旨味を藻塩で仕上げた一品。ビールや白ワイン、ウイスキーによく合います。 | |
| | ビール | 🍺🍺🍺🍺 |
| | 白ワイン | 🍷🍷🍷🍷 |
| | ウイスキー | 🍷🍷🍷🍷 |

◆「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、47品（都道府県別）のうち10品の製法を見直し、お求めやすい価格にリニューアルしました。
- ・「ご当地」「具贅沢」の2つの軸での展開から、「ご当地」軸を前端的に押し出すことで差別化を図り、旅行気分の非日常感や選ぶ楽しみなどの付加価値を訴求してまいります。

2. 発売日

2018年8月20日（月）

K&K 「缶つま」 新商品概要書

| 商品名 | K&K 缶つま 国産 あなご蒲焼 | K&K 缶つま 広島県産 かき燻製油漬け | K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮 | K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚ベーコン |
|------------|---|---|---|---|
| 商品画像 | | | | |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 80g(F3号缶) | 60g(F3号缶) | 150g(携帯缶) | 60g(F3号缶) |
| 賞味期間 | 36ヶ月 | 36ヶ月 | 36ヶ月 | 36ヶ月 |
| 希望小売価格(税別) | 650円 | 600円 | 800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。 国内で水揚げされた真あなごを使用。砂糖、特選醤油、みりん でコク豊かに仕上げた一品です。 | 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。 広島県海域で育ったかきのむき身を使用。桜のチップで燻製にし、引き出した旨味を藻塩で仕上げた一品です。 | 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。 霧島山麓で育った霧島黒豚の三枚肉を使用。丸大豆醤油で、肉の旨味と油身のくちどけ感を味わう贅沢品です。 | 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。 霧島山麓で育った霧島黒豚のバラ肉を使用。しっかりと熟成させたベーコンを、岩塩で仕上げた一品です。 |

K&K 「缶つま」 新商品概要書

| 商品名 | K&K 缶つま ミックスオリーブ | K&K 缶つま 日本近海獲り オイルサーディン | K&K 缶つま 日本近海獲り 和風サーディン | K&K 缶つま 日本近海獲り ハバネロサーディン | K&K 缶つま 日本海獲り ほたるいかの沖漬風 |
|------------|---|---|--|---|---|
| 商品画像 |  |  |  |  |  |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月) 予定 | 2018年8月20日(月) 予定 | 2018年8月20日(月) 予定 | 2018年8月20日(月) 予定 | 2018年8月20日(月) 予定 |
| 規格 | 60g(P4号缶) | 105g(角3号B缶) | 105g(角3号B缶) | 105g(角3号B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 | 450円 | 350円 | 350円 | 400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。 バルの定番であるブラックとグリーンのおリーブを使用。白ワイン、にんにく、オリーブオイルで味わい深く仕上げた一品です。 | 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。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。塩とエキストラバージンオリーブオイルで仕上げた一品です。 | 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。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。醤油、おろし生姜、こんぶエキスで仕上げた一品です。 | 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。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。醤油で味付けし、ハバネロでピリッと辛く仕上げた一品です。 | 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。 日本海で獲れた新鮮なほたるいかを使用。唐辛子をピリッと効かせて、味わい深く沖漬風に仕上げた一品です。 |

K&K 「缶つま」 新商品概要書

| 商品名 | K&K 缶つま 北海道産 つぶ貝燻製油漬け | K&K 缶つま ムール貝の白ワイン蒸し風 | K&K 缶つま 厚切りベーコンの ハニーマスタード味 | K&K 缶つま 厚切りベーコンの ブラックペッパー味 |
|------------|--|---|---|--|
| 商品画像 | | | | |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 35g(P4号缶) | 95g(角3号B缶) | 105g(角3号B缶) | 105g(角3号B缶) |
| 賞味期間 | 36ヶ月 | 36ヶ月 | 36ヶ月 | 36ヶ月 |
| 希望小売価格(税別) | 400円 | 450円 | 400円 | 400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。 北海道で育ったつぶ貝を使用。桜のチップでじっくり燻製にし、噛むほどに旨味あふれる一品です。 | 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。 西欧料理に使用されるムール貝を使用。白ワインと地中海の天日塩で味を調えた美しい一品です。 | 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。 サイコロ状にカットしたベーコンを使用。はちみつとマスタードで味付け、甘みと酸味が織りなす至福の一品です。 | 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。 サイコロ状にカットしたベーコンを使用。黒胡椒を使ったシンプルな味付けで、素材の塩味を活かした一品です。 |

K&K 「缶つま」 新商品概要書

| 商品名 | K&K 缶つまSmoke かき | K&K 缶つまSmoke 鮭ハラス | K&K 缶つまSmoke いかホルモン | K&K 缶つまSmoke 貝柱 | K&K 缶つまSmoke さば |
|------------|---|---|--|--|--|
| 商品画像 |  |  |  |  |  |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 50g(P4号缶) | 50g(P4号缶) | 50g(P4号缶) | 50g(P4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 | 400円 | 400円 | 400円 | 400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。 かきを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りとかきの旨みをお楽しみください。 | 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。 鮭の一番脂の乗った「ハラス」だけを集め、桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りとハラスの旨みをお楽しみください。 | 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。 いかのホルモンを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。くせになる濃厚な味わいをお楽しみください。 | 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。 いたや貝の貝柱を桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りと貝柱の旨みでお酒がすすみます。 | 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。 脂の乗ったさばを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りがさばの旨みを引き立てます。 |

K&K 「缶つま」 新商品概要書

| 商品名 | K&K 缶つまSmoke たこ | K&K 缶つまSmoke たらこ | K&K 缶つまSmoke うずら卵 |
|------------|--|---|---|
| 商品画像 |  |  |  |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 50g(P4号缶) | 50g(P4号缶) | 25g(P4号缶) |
| 賞味期間 | 36ヶ月 | 36ヶ月 | 36ヶ月 |
| 希望小売価格(税別) | 500円 | 400円 | 300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。 たこを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製にしました。柔らかくしっとりとしたこの食感と燻製の薫りをお楽しみください。 | 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。 たらこを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製にしました。たらこの程よい塩味とスモークの香りがお酒をすすめます。 | 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。 国産のうずらの卵を桜のチップで燻製しました。程よい塩味とスモークの香りが楽しめます。 |

「ゆかりの」新商品概要書

| 商品名 | tabete ゆかりの 秋田 比内地鶏鍋風 | tabete ゆかりの 名古屋 味噌煮込み鍋風 (国産鶏肉使用) | tabete ゆかりの 石川 まつや とり野菜みそ鍋風 | tabete ゆかりの 千葉 菜の花とはまぐりの お椀 | tabete ゆかりの 湯布院 かしわ汁 (柚子こしょう風味) |
|------------|---|---|--|--|--|
| 商品画像 |  |  |  |  |  |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 1食用 | 1食用 | 1食用 | 1食用 | 1食用 |
| 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 | <p>日本三大地鶏の一つである比内地鶏を使用した秋田の郷土料理「比内地鶏鍋」。主にきりたんぽを入れて、きりたんぽ鍋と称されています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、比内地鶏のガラスープを使い、国産鶏肉と野菜を加え、醤油ベースのやさしい味に仕上げました。</p> | <p>名古屋の味噌料理の代表である「味噌煮込みうどん」。一般的には熟成期間の長い八丁味噌が使われ、濃厚な味と旨みの特徴です。ゆかりのシリーズでは、良質の大豆と食塩を二夏二冬(2年以上)天然醸造で熟成させた合資会社八丁味噌の味噌を使用して、鍋風にアレンジしました。</p> | <p>石川県でみそ鍋用調味料として親しまれている「とり野菜みそ」。商品名の「とり野菜みそ」の「とり」は鶏肉のことではなく、野菜や栄養をたっぷり摂って欲しいという意味が込められています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、鶏肉と野菜を使用し鍋風に仕上げました。</p> | <p>千葉県の特産野菜として知られる「菜の花」。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、菜の花と相性の良いはまぐりと一緒にお椀に仕立てました。花かまぼこの彩りも華やかな一品です。</p> | <p>山に囲まれた大分県由布市(湯布院)で親しまれているかしわ汁は、「かしわ」とも呼ばれる鶏肉とごぼうを使った素朴な汁物で、昔は祝い事など人が集まるときに振舞うごちそうでした。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、柚子こしょうを加え風味豊かに仕上げました。</p> |

「ゆかりの」新商品概要書

| 商品名 | tabete ゆかりの 奈良 飛鳥鍋風 (ミルク風味の鶏野菜鍋) | tabete ゆかりの 愛媛 愛媛県産真鯛の お椀 | tabete ゆかりの 大阪 肉吸い (豆腐入り) | tabete ゆかりの 茨城 あんこう鍋風 (国産あんこう使用) | tabete ゆかりの 出雲 ぜんざい (国産小豆使用) |
|------------|--|---|---|---|---|
| 商品画像 | | | | | |
| メーカー出荷日 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 | 2018年8月20日(月)予定 |
| 規格 | 1食用 | 1食用 | 1食用 | 1食用 | 1食用 |
| 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 | <p>飛鳥時代に遣唐使によって中国より伝えられたと言われている牛乳。後に飛鳥の僧侶達が鶏肉をこれで煮て食べたことが飛鳥鍋の始まりとされています。鶏がらベースに白味噌または、醤油や塩を加えただしに牛乳を加えたまろやかなスープが特徴の郷土料理です。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、鶏だしをベースに白味噌(西京味噌)でまろやかなコクのある味わいに仕上げました。</p> | <p>愛媛県の特産物であり、全国の生産量のうち約半数を占めています。県の魚としても「マダイ」が認定され、生活の中に鯛が息づいています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、そんな愛媛県産の真鯛を使用し、錦糸卵と赤つのまたを加え、ゆず香る上品なお椀に仕上げました。</p> | <p>肉吸いは、関西のお笑い芸人や地元の人が「大阪の味」の1つとして名前を挙げることも多い人気のメニュー。大阪の喜劇俳優が老舗うどん店で「肉うどんをうどん抜きで」と注文し、店主がそれに応えたことに始まり、クチコミで広まったものと言われています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、豆腐入りの肉吸いに仕上げました。</p> | <p>あんこう鍋は「西のふぐ、東のあんこう」と並び称される茨城県を代表する冬の味覚とされています。あんこうは、骨以外は捨てる場所がないと言われる高級魚ですが、ゆかりのシリーズでは、柔らかい食感の身の部分を使用して、しょうゆ味のアんこう鍋風に仕上げました。</p> | <p>出雲では「神在祭(かみありさい)」と呼ばれる神事が旧暦の10月執り行われており、その祭りで振る舞われた「神在餅」が「ぜんざい」の由来ともいわれています。ゆかりのシリーズでは国産小豆を上品な甘さに仕上げ、紅白麩を浮かせ、華やかに仕上げました。</p> |