

各 位

国分(株)、新シリーズ「ゆかりの」を発売

国分(株)〔会長兼社長・國分 勘兵衛、本社・東京都中央区〕は、新シリーズとして、「ゆかりの」10品を2月16日に発売いたします。

記

1. 開発背景

t a b e t eブランドは、国分株創業300周年を記念し、新たなブランドとして2012年2月に発売を開始しました。

本シリーズは、日本各地の原料を使用しご当地メニューを商品化した、近年市場が拡大しているフリーズドライ製法のスープです。(※1)

お客様に気軽に「旅」を想像し、楽しんでいただきたいという思いから開発いたしました。

※1 フリーズドライスープの2014年市場規模見込みは、2013年比6.0%の160億円 (株富士経済調べ)

2. 商品概要

- t a b e t eゆかりの 北海道 北海道産秋鮭の石狩鍋風
- t a b e t eゆかりの 青森 青森県産しじみと国産野菜のお椀
- t a b e t eゆかりの 秋田 比内地鶏鍋風
- t a b e t eゆかりの 山形 いも煮 (国産牛肉使用)
- t a b e t eゆかりの 静岡 駿河湾産桜えびのお椀
- t a b e t eゆかりの 名古屋 味噌煮込み鍋風 (国産鶏肉使用)
- t a b e t eゆかりの 京都 比叡ゆばとくずし豆腐のお椀
- t a b e t eゆかりの 鳥取 鳥取県産紅ずわい蟹のお椀
- t a b e t eゆかりの 博多 水炊き風 (国産鶏肉使用)
- t a b e t eゆかりの 宮崎 冷汁 (九州産味噌使用)

各270円 (税別)

(別紙：商品概要書)



『 tabete ゆかりの 』

商品名	tabete ゆかりの 北海道 北海道産秋鮭の 石狩鍋風	tabete ゆかりの 青森 青森県産しじみと 国産野菜のお椀	tabete ゆかりの 秋田 比内地鶏鍋風	tabete ゆかりの 山形 いも煮 (国産牛肉使用)	tabete ゆかりの 静岡 駿河湾産桜えびのお椀	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 京都 比叡ゆばと くずし豆腐のお椀	
商品イメージ								
メーカー出荷日	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	
規格	15.1g	8.0g	16.0g	15.0g	10.0g	16.7g	11.5g	
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6	
商品コード	2831264	2831265	2831266	2831267	2831268	2831269	2831270	
JANコード	4901592909350	4901592909367	4901592909374	4901592909381	4901592909398	4901592909404	4901592909411	
ITFコード	14901592909357	14901592909364	14901592909371	14901592909388	14901592909395	14901592909401	14901592909418	
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	
希望小売価格(税別)	270円	270円	270円	270円	270円	270円	270円	
商品コメント	北海道を代表する郷土汁「石狩鍋」。石狩地方では、江戸時代から鮭漁の漁師たちが厳冬に耐えたご褒美として鍋を楽しんだ事が始まりとされています。ゆかりのシリーズでは、北海道産の秋鮭と北海道産の味噌を使用し、山椒でアクセントをきかせ、風味豊かに仕上げました。	近年、漁獲量日本一を誇る、青森県産のしじみ。青森県産の主な産地としては、十三湖・小河原湖が挙げられますが、これらの湖は、川と海が混ざり合う汽水湖のため、しじみの発育に適しており、身が太っていて旨み強いしじみが育ちます。ゆかりのシリーズでは、国産野菜もふんだんに使った、具沢山のしじみ汁になっています。	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汁「比内地鶏鍋」。主にきりたんぼを入れて、きりたんぼ鍋と称されています。ゆかりのシリーズでは、比内地鶏のガラスープを使い、国産鶏肉と歯ごたえのよい野菜を加え、醤油ベースのやさしい味に仕上げました。	東北地方の郷土料理で、山形県が最もポピュラーと言われている「いも煮」。秋になると河川敷などで「いも煮会」として大勢が集まり鍋を囲む光景が多く見られます。ゆかりのシリーズでは、山形県醤油メーカーの丸十太屋の「味マルジュウ」をベースにサイトモ・国産牛肉を使用し、ごぼうの香りも豊かな味に仕上げました。	日本では駿河湾でしか漁獲出来ない桜えび。釜揚げや干しえび以外に、地元では、生のままワサビ醤油で食べられています。ゆかりのシリーズでは、見た目が華やかな桜えびに加え、あおさを使用して磯の香りを存分に楽しめる一品に仕上げました。	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、旨みも濃厚な味が特徴です。ゆかりのシリーズでは、カクキューの八丁味噌を使用。鶏肉や白菜などの食べごたえのある具材と共に、卵のまろやかさを加えることで、一杯飲み干せるよう、バランスよく仕上げました。	精進料理の一つである「ゆば」。日本最初のゆばは、現在の京都府京都市と滋賀県大津市の間に位置する比叡山の天台宗総本山の延暦寺に伝わったと言われています。ゆかりのシリーズでは、比叡ゆばをたっぷり使用し、また食感の良いくずし豆腐に、ゆずで香りと彩りを加え、隠し味に西京味噌を使用した、優しい味の中にもコクのある味わいに仕上げました。	
商品名	tabete ゆかりの 鳥取 鳥取県産紅ずわい蟹の お椀	tabete ゆかりの 博多 水炊き風 (国産鶏肉使用)	tabete ゆかりの 宮崎 冷汁 (九州産味噌使用)					
商品イメージ								
メーカー出荷日	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)					
規格	16.0g	15.8g	14.2g					
荷姿	10×6	10×6	10×6					
商品コード	2831271	2831272	2831273					
JANコード	4901592909428	4901592909435	4901592909442					
ITFコード	14901592909425	14901592909432	14901592909449					
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月					
希望小売価格(税別)	270円	270円	270円					
商品コメント	紅ずわい蟹・ずわい蟹の水揚げ量日本一を誇る鳥取県。紅ずわい蟹は、食感がよく、ジューシーな汁気とほど良い甘さが特徴です。ゆかりのシリーズでは、紅ずわい蟹の身他、磯の香りが引き立つあおさを加え、一杯で蟹を満喫できる上品な椀ものに仕上げました。	博多の郷土料理「水炊き」。名前の由来は、昆布などわずかな出汁だけで、他の調味料を使わずに水から煮立たせる調理法のため、水炊きと呼ばれています。ゆかりのシリーズでは、鶏を煮込んだときの香りや白濁した白湯スープが特徴的である、本場の水炊きを彷彿させるようなスープの味わいを再現しました。	宮崎県の郷土料理「冷汁」。農繁期の主婦が手軽に作る家庭料理で、宮崎の庶民の味と言われています。一般的には、麦味噌とすりつぶした魚、豆腐やきゅうりなどの具が使われ、冷たくしたものを麦飯にかけて食べられています。ゆかりのシリーズでは、きゅうりの他、食欲をそそるミョウガに、大きい揚げなすを使用し、水でもお湯でも美味しく召し上がれるよう、仕上げています。					