



「だし」のうま味だけで味付けした国産の魚缶詰 「K&K 日本のだし煮」3品を新発売

～煮汁も最後の一滴までおいしい！鰹と真昆布のだしが効いたやさしい味～

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、「だし」のうま味だけで味付けした国産の魚缶詰「K&K 日本のだし煮」3品を新発売いたしました。



さんまだし煮



いわしだし煮



さばだし煮

1. 開発背景

健康志向の拡大に伴い青魚缶詰のニーズが高まったこと、また和食回帰に伴って「だし」が見直され、塩味をうま味で補う「だし」の人気を背景に開発しました。食塩を使用していませんので（※）塩分が気になる方にもおすすめです。これまでの魚の缶詰は、水煮、味噌煮、かば焼き、オイル漬けが主流の中、「だし煮」という新しいカテゴリーを提案してまいります。

※魚体や「だし」に含まれている塩分のみ

2. 商品概要

国内で水揚げされた青魚を、鰹と真昆布の合わせだしでやさしい味に煮付けました。煮汁を最後の一滴までおいしくお召し上がりいただけます。お好みでポン酢・醤油・わさび等を加えても、味のベースとなる「だし」がしっかり効いていますので、一層うま味を引き出せます。

商品名： K&K 日本のだし煮 さんまだし煮
 希望小売価格： 210円（税別）
 内容量： 100g
 賞味期間： 36ヶ月



商品名： K&K 日本のだし煮 いわしだし煮
 希望小売価格： 210円（税別）
 内容量： 100g
 賞味期間： 36ヶ月



商品名： K&K 日本のだし煮 さばだし煮
希望小売価格： 210円（税別）
内容量： 100g
賞味期間： 36ヶ月



3. 発売日

2018年11月19日（月）