

NO. 48  
 2020年9月4日

## 「アルポルト」片岡護シェフ／「赤坂璃宮」譚彦彬シェフ 監修 新シリーズ「K&K Chef缶」4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）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、片岡護シェフ、譚彦彬シェフ監修のもと、K&Kブランドの新シリーズとして「K&K Chef缶」を開発し、4アイテムを発売いたします。



(画像はいずれも盛り付け例です)

### 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再現頂けるように、トップシェフ監修のもと、缶詰の強みである保存性を活かしたK&Kの新シリーズとして開発しました。

### 2. シリーズ特長

「K&K 缶つま」シリーズのコンセプト「開けてそのまま食べられるおつまみ缶詰」とは一線を画し、「K&K Chef缶」は、「缶詰+ひと手間」で、シェフの技術・レシピを詰め込んだ味わいと共に、簡単かつ綺麗に盛り付けるひとときをお楽しみいただけるシリーズです。イタリア料理「アルポルト」の片岡護シェフ、広東料理「赤坂璃宮」の譚彦彬シェフに、それぞれ2品ずつ監修いただきました。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もご覧いただけるようQRコードを記載しました。

### 3. 商品概要

商品名： K&K Chef缶 豚肉のカチャトーラ  
 内容量： 85g (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： カチャトーラとはイタリア語で” 猟師風の ” という意味です。鶏肉やキジ肉を使った定番の家庭料理の



一つです。「アルポルト」では美味しい豚肉と野菜を使用し、本場イタリアの味を出しています。

商品名： K&K C h e f 缶 鶏レバーのヴェネチア風  
内容量： 80g (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： イタリアベネット地方の家庭料理です。本場では仔牛のレバーを使うのが一般的ですが、「アルポルト」では臭みの少ない鶏レバーを使って、どなたでも美味しくお召しあがりいただけるように仕上げています。



商品名： K&K C h e f 缶 特撰チャーシュー  
内容量： 65g (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： 広東料理の前菜として、おなじみのチャーシューは、「赤坂璃宮」でも人気のひと品です。とろりとした口当たりで、半甘口に仕上げた自慢の逸品です。



商品名： K&K C h e f 缶 鶏肉と野菜の炒め  
内容量： 70g (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： さっぱりとした後味のいい味付けは広東料理ならではの。「赤坂璃宮」でも欠かせない料理の美味しさをそのまま閉じ込めました。絶妙な味わいをお楽しみいただけます。



#### 4. 発売日

2020年9月4日 (金)

#### 5. WEBサイトURL

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

#### ◆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