



各 位

「K&K缶つま」の新商品を発売

国分グループ本社(株)〔会長兼社長 CEO・國分 勸兵衛、本社・東京都中央区〕は、「K&K缶つま」の新商品15品を発売いたします。

記

1. 開発背景

新シリーズの「缶つまホルモン」は、ホルモン焼きなどの飲食店で注文されているように、それぞれの部位を商品化しました。「缶つまGLOBAL TOUR」は新たにフランスで製造し、サバをそれぞれ異なるソースで楽しむシリーズとして発売しました。

缶つまは、新商品15品を加え104品となり、缶詰を使ったお酒のおつまみとして多種多様な組み合わせを楽しめるシリーズになっています。

2. 発売日

2016年3月7日(月)

3. 商品概要

K&K 缶つまプレミアム 三陸産ホヤ みそ焼き風	500円(税別)
K&K 缶つまプレミアム 兵庫県香住産 紅ズワイガニ ほぐし肉酒蒸し	800円(税別)
K&K 缶つまプレミアム 兵庫県香住産 紅ズワイガニ カニミソ 脚肉入り	900円(税別)
K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのレモン&ディル	500円(税別)
K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのヴァンプランソース(白ワイン&レモン)	500円(税別)
K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのディジョンマスタードソース	500円(税別)
K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのエスカルゴバター	500円(税別)
K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのプロバンス風(トマト&ハーブ)	500円(税別)
K&K 缶つまSmoke つぶ貝	400円(税別)
K&K 缶つま熟成 さの萬 萬幻豚 グリル	1,000円(税別)
K&K 缶つま匠 ROCK FISH流 スコッチエッグ	500円(税別)
K&K 缶つまホルモン 豚モツ 味噌煮込み	450円(税別)
K&K 缶つまホルモン 鶏ハラミ 直火焼	550円(税別)
K&K 缶つまホルモン 牛マルチョウ 直火焼	550円(税別)
K&K 缶つまホルモン 牛サガリ 直火焼	800円(税別)

(別紙 商品概要書)

以上

『 K&K 2016年新商品概要書 』

商品名	K&K 缶つまプレミアム 三陸産ホヤ みそ焼き風	K&K 缶つまプレミアム 兵庫県香住産 紅ズワイガニ ほぐし肉酒蒸し	K&K 缶つまプレミアム 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GLOBAL TOUR サバのレモン&ディル	K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのヴァンブランソース (白ワイン&レモン)
商品画像					
メーカー出荷日	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)
規格	50g(新F3号缶)	75g(F3号缶)	60g(F3号缶)	105g(1/6缶)	105g(1/6缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0317715	0317716	0317717	0317695	0317696
JANコード	4901592912855	4901592912879	4901592912886	4901592911216	4901592911223
ITFコード	14901592912852	14901592912876	14901592912883	14901592911213	14901592911220
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	800円	900円	500円	500円
商品コメント	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 三陸で獲れたホヤをみそ焼き風に仕上げました。好きな人にはたまらないホヤの独特な風味がくせになる一品です。みそとホヤの旨味が絡まってお酒がすすみます。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 兵庫県香住産で獲れた紅ズワイガニを風味豊かな酒蒸しに仕上げました。フレッシュパックだからこまめな味を紅ズワイガニの旨味と酒蒸しの風味をお楽しみください。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 兵庫県香住産で獲れた紅ズワイガニの旨味の詰まった濃厚なカニミソと脚肉を詰め込みました。カニ肉とミソを和えて食べる至福のひとつを日本酒などと一緒に楽しみてください。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 製造地であるヴァンデ地方で最もポピュラーな魚料理の味付けであり、フランス料理のみならず定番であるレモンとディルの組み合わせ。ディルのさわやかな香りはすっきりした酸味が特徴である白ワインとよく合います。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! フランスのほぼ中央に位置するセヴェンヌ山地を水源とし、大西洋まで続くロワール川の流域の一角で作られているミュスカデワインを使用し仕上げられています。レモンのさわやかな酸味がすっきりとした飲み口、すっきりとした酸味を持つ白ワインとよく合います。
商品名	K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのディジョンマスタード ソース	K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのエスカルゴバター	K&K 缶つまGLOBAL TOUR サバのプロバンス風 (トマト&ハーブ)	K&K 缶つまSmoke つぶ貝	K&K 缶つま熟成 さの萬 萬幻豚 グリル
商品画像					
メーカー出荷日	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)
規格	105g(1/6缶)	105g(1/6缶)	105g(1/6缶)	35g(新F3号缶)	65g(F3号缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0317697	0317698	0317699	0317719	0417290
JANコード	4901592911230	4901592911247	4901592911254	4901592913203	4901592912862
ITFコード	14901592911237	14901592911244	14901592911251	14901592913200	14901592912869
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	500円	500円	400円	1,000円
商品コメント	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! ディジョン地方の伝統的レシピに則って作られているディジョンマスタードを使用しています。漬け込みに白ワインを用いる為、独特の芳醇な風味が特徴です。ディジョンマスタードのさわやかな辛さは柔らかい酸味、豊かな果実感を持つワインとよく合います。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 非常に良い品質で高い評価を受けているルマンディー地方のバターを使用しています。バター、ニンニク、パセリなどを使用したエスカルゴバターは様々な料理ソースとして使用されるフランス料理を代表するソースの一つです。乳酸発酵させたマイルドな味わいのお酒とよく合います。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! オリーブ、トマト、ニンニク、ハーブなどを使いプロヴァンス地方の伝統料理を再現しています。フランス料理の中でも、イタリア料理、北アフリカ料理の影響を強く受けた味付けです。トマトのさわやかな酸味は南仏のさわやかで複雑な味わいを持つワインとよく合います。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 北海道産のツブ貝を桜のチップでスモークしました。噛めば噛むほど楽しめるツブ貝の程よい食感とスモークの香りがお酒をすすめる一品です。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 日本におけるドライエイジング製法の第一人者である「さの萬」にて、肥育方法にこだわり、厳選された豚だけが名乗れる「萬幻豚」をドライエイジング製法にて熟成させ、直火で炙り仕上げました。甘く、香ばしい脂が口の中でとろけます。牛肉にも負けない旨味をお楽しみください。
商品名	K&K 缶つま匠 ROCK FISH流 スコッチエッグ	K&K 缶つまホルモン 豚モツ 味噌煮込み	K&K 缶つまホルモン 鶏ハラミ 直火焼	K&K 缶つまホルモン 牛マルチョウ 直火焼	K&K 缶つまホルモン 牛サガリ 直火焼
商品画像					
メーカー出荷日	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)	2016年3月7日(月)
規格	70g(新F3号缶)	85g(F3号缶)	60g(F3号缶)	60g(F3号缶)	60g(F3号缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0417274	0417291	0417292	0417293	0417294
JANコード	4901592911179	4901592913210	4901592913227	4901592913234	4901592913241
ITFコード	14901592911176	14901592913217	14901592913224	14901592913231	14901592913248
賞味期間	18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	550円	550円	800円
商品コメント	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 缶つまの匠、「銀座ハイボール協会」の会長を務める銀座の名店「ROCK FISH」の店主、関口一就氏監修の缶つま。お店のフードメニューで大人気なスコッチエッグを缶つまで再現。キンキンに冷えたハイボールと合わせれば「ROCK FISH」の雰囲気をご家庭で味わえます。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 豚のモツを味噌ベースの味付けで煮込みました。ピリ辛な味噌がモツに絡み、後を引く美味しさです。ビールやハイボールなどと一緒にごどうぞ。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 鶏ハラミ(腹膜)を直火で焼き上げ、塩ダレ味に仕上げました。鶏ハラミの独特な食感と香辛料の風味が後引く美味しさです。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 牛のマルチョウ(小腸)を直火で焼き上げ、ピリ辛な味噌ダレに仕上げました。マルチョウの旨味タップリな脂と心地よい食感がたまらない一品です。	そのままつまみになる缶詰、それが『缶つま』!! 牛のサガリ(横隔膜)を直火で焼き上げ、醤油ダレ味に仕上げました。サガリの柔らかい食感とタレが相まって酒がすすむ一品です。