



各位

「tabete ゆかりの」新商品を発売

国分グループ本社（株）（本社：東京都中央区、会長兼社長：國分勘兵衛）は、「tabete ゆかりの」の新商品10品を発売いたします。

記

1. 開発背景

日本各地にゆかりある食材や料理をお客様に手軽に味わって頂けるフリーズドライスープ、「ゆかりの」シリーズを新たに10品発売いたします。ラインアップは32品、32都道府県となりました。自宅にいなから旅行気分を楽しんでいただける商品です。

2. 発売日

2016年8月8日（月）

3. 商品概要

tabete ゆかりの	会津	こづゆ	230円（税別）
tabete ゆかりの	新潟	のっぺ汁（国産鮭使用）	230円（税別）
tabete ゆかりの	日光	日光ゆば鍋風	270円（税別）
tabete ゆかりの	大阪	肉吸い（豆腐入り）	270円（税別）
tabete ゆかりの	熊本	太平燕風	270円（税別）
tabete ゆかりの	長崎	海鮮ちゃんぽんスープ	270円（税別）
tabete ゆかりの	宮崎	炭焼き日向鶏のスープ	270円（税別）
tabete ゆかりの	茨城	あんこう鍋風（国産あんこう使用）	300円（税別）
tabete ゆかりの	徳島	阿波尾鶏入りそば米汁	270円（税別）
tabete ゆかりの	湯布院	かしわ汁（柚子こしょう風味）	270円（税別）





（別紙 商品概要）

以上

『 tabete 2016年秋冬新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 会津 こづゆ	tabete ゆかりの 新潟 のっぺ汁(国産鮭使用)	tabete ゆかりの 日光 日光ゆば鍋風	tabete ゆかりの 大阪 肉吸い(豆腐入り)	tabete ゆかりの 熊本 太平燕風
商品イメージ					
メーカー出荷日	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)
規格	13.9g	10.3g	12.5g	11.9g	16.8g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831399	2831400	2831401	2831403	2831404
JANコード	4901592914316	4901592914323	4901592914330	4901592914354	4901592914361
ITFコード	14901592914313	14901592914320	14901592914337	14901592914351	14901592914368
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
希望小売価格(税別)	230円	230円	270円	270円	270円
商品コメント	会津地方の伝統料理「こづゆ」。江戸時代以降、武家料理や庶民のおもてなし料理として食べられてきました。「こづゆ」は干貝柱でだしをとり、里芋や豆麩など奇数種類の具材を加えて作られるのが特徴です。ゆかりのシリーズでは、里芋やきくらげなどの具材を加え、ホタテの風味豊かな汁物に仕上げました。	汁が粘って餅のようであることから「濃餅汁(ぬっぺいじる)」と呼ばれ、その言葉が訛って伝わったのが「のっぺ汁」の語源と言われています。のっぺ汁は新潟の郷土料理として地元で親しまれてきた一品で、特産の鮭やいくらを使用することが特徴です。ゆかりのシリーズでは、国産鮭や雪国まいたけを使用し、新潟らしさを感じる一杯に仕上げました。	昔、仏教の修行の場として多くの僧侶が集まった日光では、魚や肉の代わりになる栄養源として「ゆば」が食されてきました。その後、日光東照宮の一般参拝客にもゆばを振舞ったことから定着したと言われています。ゆかりのシリーズでは、厚みが特徴の日光ゆばを使用し鍋風に仕上げるとともに、いろは坂の紅葉をイメージしてもみじ人參で彩りを添えました。	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。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。	熊本の郷土料理である「太平燕(タイピーエン)」。鶏がらベースのスープに炒めた野菜や豚肉、春雨などを加えた料理です。中国の福建省から伝わったとされており、今では中華料理店や学校給食でも提供されるほど地元で親しまれています。ゆかりのシリーズでは、豚肉や春雨などを具材として加え、白湯スープでコクのある一杯に仕上げました。

『 tabete 2016年秋冬新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 長崎 海鮮ちゃんぽんスープ	tabete ゆかりの 宮崎 炭焼き日向鶏のスープ	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 徳島 阿波尾鶏入りそば米汁	tabete ゆかりの 湯布院 かしわ汁 (柚子こしょう風味)
商品イメージ					
メーカー出荷日	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)	2016年8月8日(月)
規格	13.5g	12.4g	9.8g	13.5g	12.5g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831405	2831406	2831407	2831408	2831409
JANコード	4901592914378	4901592914385	4901592914392	4901592914408	4901592914415
ITFコード	14901592914375	14901592914382	14901592914399	14901592914405	14901592914412
賞味期間	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	300円	270円	270円
商品コメント	<p>ちゃんぽんの発祥の地である長崎県。当時、中国人留学生に安くて栄養のあるものを食べさせようと作られたことが、ちゃんぽんの始まりと言われています。ゆかりのシリーズでは、豚骨や魚介の合わせだしに、えびやあさりなどの海鮮を具として加えた食べ応えのある一杯に仕上げました。</p>	<p>日向鶏は雌鶏に比べて脂肪が少ない雄鶏だけをじっくりと育てているため、肉質が締まっていることが特徴です。宮崎県では日向鶏のシャキッとした歯ごたえを生かし、炭焼きで肉の弾力と炭焼きの香りを楽しむ食べ方が人気です。ゆかりのシリーズでは、炭焼きした日向鶏と香味野菜を具として加え、鶏の旨みを感じられるスープに仕上げています。</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、しょうゆ味のあんこう鍋風に仕上げました。</p>	<p>そば米とは、そばの実を茹で殻を除いて乾燥させたもので、稲作に適さなかった徳島県祖谷(いや)地方の保存食です。これを山鳥や山菜と一緒に煮て雑炊のようにしたものがそば米汁の由来とされています。そばをそのまま食べるのは全国でも珍しく、徳島県の郷土料理として親しまれています。ゆかりのシリーズでは、徳島県の特産品である阿波尾鶏と鳴門わかめを入れて仕上げました。</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時に振舞うごちそうでした。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>