

道場六三郎氏監修「銀座ろくさん亭シリーズ」から3品新登場
『極みの五目釜めし/極みの鶏ごぼう釜めし』『ハヤシビーフ』
既存商品は中身もパッケージも一新
～8月28日(月)全国で発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、高級和食「銀座ろくさん亭」シリーズから、1合用の釜めしの素『銀座ろくさん亭 極みの五目釜めし』『銀座ろくさん亭 極みの鶏ごぼう釜めし』、シリーズ初の和風ハヤシ『銀座ろくさん亭 料亭のまかないハヤシビーフ』を8月28日(月)から全国で発売します。

「銀座ろくさん亭」は、“和の鉄人”として名高い料理人・道場六三郎氏監修のもと「料亭の味を、ご家庭で。」をコンセプトとした和食メニューのシリーズです。2004年の発売以来、高級新和食として幅広い層からご支持をいただいています。

このたび発売の『銀座ろくさん亭 極みの五目釜めし』『銀座ろくさん亭 極みの鶏ごぼう釜めし』は、昨今の世帯人数の減少に対応し、食べきりサイズの1合用釜めしの素で、食事の締めとしてお二人で食べていただける量にしています。具材は、安全・安心な国産を使用し、具だくさん*で贅沢なおいしさを味わっていただくことができます。

『銀座ろくさん亭 料亭のまかないハヤシビーフ』は、「もっとあっさりとした和風のハヤシを手軽に家庭で食べたい」という、多くのお客様の声にお応えするため、魚醤や粉末の豆味噌など、“道場流”の一味違った隠し味を加えることで、日本人の口に合うすっきりとした和風のハヤシに仕上げています。

また、現在発売中の2合用の釜めしの素『銀座ろくさん亭 料亭の五目釜めし』『銀座ろくさん亭 料亭の鶏ごぼう釜めし』、2合用のちらし寿司の素『銀座ろくさん亭 料亭の五目ちらし寿司』は、具材を全て国産へ、和風カレー『銀座ろくさん亭 料亭のまかないカレー』は、おいしさはそのままに食塩相当量を2.0g(従来商品比約13%低減)に変更しました。パッケージも一新し8月28日(月)から全国で発売します。

大塚食品株式会社は、銀座ろくさん亭のラインアップの拡充をはかることで、さらなる和食のおいしさを伝えていきたいと考えています。

※当社2合用釜めしの半量との比較



銀座ろくさん亭
極みの五目釜めし



銀座ろくさん亭
極みの鶏ごぼう釜めし



銀座ろくさん亭
料亭のまかないハヤシビーフ

【『銀座ろくさん亭』シリーズ】

商品名	<p style="text-align: center;">＜新発売＞</p>  <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 極みの五目釜めし</p>	<p style="text-align: center;">＜新発売＞</p>  <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 極みの鶏ごぼう釜めし</p>	<p style="text-align: center;">＜新発売＞</p>  <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 料亭のまかない ハヤシビーフ</p>	
	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">174g(2人前)</p>	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">164g(2人前)</p>	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">210g(1人前)</p>	
希望小売価格	360円(税別)	360円(税別)	285円(税別)	
商品特長	<p>彩り豊かな6種の国産具材を贅沢に増量し、だしの香りにこだわった五目釜めし。利尻こんぶと枕崎産かつをぶしから丁寧にひいた「こだわりのだし」を別添。鶏肉は手間をかけ、塩麴に漬け込み使用。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	<p>鶏肉のまろやかなうま味とごぼうとしょうがの香味が際立つ、国産具材を贅沢に増量した鶏ごぼう釜めし。利尻こんぶと枕崎産かつをぶしから丁寧にひいた「こだわりのだし」を別添。鶏肉は手間をかけ、塩麴に漬け込み使用。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	<p>炒めた牛肉と国産玉ねぎを、こだわりの鶏だし入り特製ハヤシソースで煮込み、隠し味の粉末の豆味噌、魚醤で仕上げた和風ハヤシ。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	
商品名	 <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 料亭の五目釜めし</p>	 <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 料亭の鶏ごぼう釜めし</p>	 <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 料亭のまかないカレー</p>	 <p style="text-align: center;">銀座ろくさん亭 料亭の五目ちらし寿司</p>
	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">287.5g(2~3人前)</p>	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">247.5g(2~3人前)</p>	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">210g(1人前)</p>	<p>内容量</p> <p style="text-align: center;">244g(2~3人前)</p>
希望小売価格	460円(税別)	460円(税別)	285円(税別)	530円(税別)
商品特長	<p>6種類の具材を全て国産化。にんじん、ごぼう、鶏肉、こんにゃく、油揚げ、またけのおいしさがぎゅぎゅ詰まった一品。利尻こんぶと枕崎産かつをぶしから丁寧にひいた「こだわりのだし」を別添。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	<p>4種類の具材を全て国産化。鶏肉のまろやかなうま味とごぼうの歯ごたえを山椒の香りがつつむ。利尻こんぶと枕崎産かつをぶしから丁寧にひいた「こだわりのだし」を別添。国産具材の風味をより感じる、だし仕立てのうま味ある味わい。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	<p>国産の玉ねぎ、じゃがいも、にんじんをこだわりのカレー粉と鶏だしで仕立てた和風カレー。魚醤の風味が隠し味。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>	<p>赤酢をブレンドした「こだわりのすし酢」はそのままだに、具材は全て国産に変更。枕崎産枯れ節だしなど素材にこだわり、風味豊かな味わい。 化学調味料・保存料・合成着色料不使用。</p>

■ 発 売 日 : 2017年8月28日(月)

■ 販 売 エリア : 全国

■ 販 売 チャンネル : 量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、ドラッグストア等