



(新製品リリース)

2006年8月10日

～名店の味をご家庭に～

道場六三郎氏が手がけた、銀座「ろくさん亭」の高級釜めしの素が新登場！

『銀座ろくさん亭 六三郎の香りのかに釜めし』

『銀座ろくさん亭 六三郎の極みの牛釜めし』

新発売

～道場六三郎氏監修～

2006年8月28日(月)より全国一斉発売

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、資本金:10億円、代表取締役社長:中井吉人)は、道場六三郎氏監修のもと開発した「銀座ろくさん亭」シリーズ(2004年8月発売)に追加して、釜めしの素2種『銀座ろくさん亭 六三郎の香りのかに釜めし』『銀座ろくさん亭 六三郎の極みの牛釜めし』を2006年8月28日(月)より全国で一斉に発売いたします。

(季節・数量限定発売 各50,000食)

「銀座ろくさん亭」シリーズ(売り上げ10億円)は、「名店の味をご家庭に」というコンセプトのもとに高級新和食ブランドとして幅広い層のお客様(特に40、50代の主婦)に支持をいただいています。昨今、低価格帯商品と高価格帯商品のすみ分けがより明確になってきています。その中、「ろくさん亭ブランド」という付加価値のついた高価格釜めしを発売することで、釜めしの素市場に新しい風と刺激を送り込みます。また、季節・数量を限定することでレトルト食品では味わいにくい季節感およびプレミアム感を演出いたします。

道場氏曰く、「妥協するなら銀座「ろくさん亭」の名前は使わせない」の言葉通り、「銀座ろくさん亭」シリーズは、道場氏のこだわりそのものです。



銀座ろくさん亭

六三郎の香りのかに釜めし



銀座ろくさん亭

六三郎の極みの牛釜めし

『銀座ろくさん亭 六三郎の香りのかに釜めし』
『銀座ろくさん亭 六三郎の極みの牛釜めし』 商品特長
～ 道場六三郎氏監修 ～

- ・ 季節・数量限定(各50,000食)
- ・ 道場六三郎氏が厳選した味わい深いずわいがにを55g使用
- ・ 道場六三郎氏が厳選した厳選したボリュームたっぷりの牛肉80g使用
- ・ 羅臼産昆布、枕崎産かつをだしによるこだわりだし使用
- ・ 化学調味料無添加。

< 商品概要 >

商品名	: 銀座ろくさん亭 六三郎の香りのかに釜めし : 銀座ろくさん亭 六三郎の極みの牛釜めし
希望小売価格	: 798円(税込価格)
内容量	: (かに:225g、牛:287g)
発売日	: 2006年8月28日(月曜日)
販売エリア	: 全国
販売チャネル	: 百貨店、量販店、一般小売店
初年度売上目	: 8千万円
標	: レトルト食品
食品分類	: 新聞広告、折込チラシ、
広告販促活動	: イベントなどを中心とした店頭販促活動を予定

本件に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 宣伝広報担当 藤原・筒井
東京都千代田区神田美土代町3番地 泉国際産業ビル6F
TEL:03-3219-1626 FAX:03-3219-1628
<http://www.otsukafoods.co.jp>

商品に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 お客様相談室
TEL:03-3295-0700