

NEWS RELEASE

報道関係各位

2015年2月10日
大塚食品株式会社

**道場六三郎氏監修 手軽でおいしい初の“和風そうざいの素”
「銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味」3種類
『和風回鍋肉/カレー肉じゃが/なすの和風味噌炒め』
～2015年2月16日(月)全国で新発売～**

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、高級和食「銀座ろくさん亭」シリーズの新アイテムとして、食材を加えて炒め、煮込むだけで本格的な一皿が作れる和風そうざいの素『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 和風回鍋肉』、『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 カレー肉じゃが』、『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 なすの和風味噌炒め』を2月16日(月)から全国で販売します。

「銀座ろくさん亭」は、“和の鉄人”として名の高い料理人・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ごはんシリーズです。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。

今回発売する『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味』は、「もっと和食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、身近な食材を加えて炒め、煮込むだけで「銀座ろくさん亭」ならではのこだわりの一品が簡単につくれる、シリーズ初となる和風そうざいの素です。いずれも、化学調味料無添加で、“こだわりのソース”に料理をおいしく仕上げる“調味料”が別袋で付いています。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味』シリーズの『和風回鍋肉』は、甘みのある米みそと香り高い麦みそを使用し、仕上げに別袋の風味豊かな京彩味七味唐辛子を振りかけることで、さらにコクを引き立てます。『カレー肉じゃが』は、日本三大魚醤である能登の「いしる」の熟成された香りと奥深い味わいがうま味をだし、仕上げに別袋の特製カレー粉を振りかけることで、とても風味豊かな一品に仕上がります。『なすの和風味噌炒め』は、コク深い信州みそと香り豊かな麦みそを使用し、仕上げに別袋の国産金ごまを加えることで、香ばしい香りが食欲をそそります。

大塚食品株式会社は、シリーズ初となる和風そうざいの素の発売により、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。



銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味
和風回鍋肉



銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味
カレー肉じゃが



銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味
なすの和風味噌炒め

【商品特長】

身近な食材を加えて炒め、煮込むだけでつくることができる化学調味料無添加の“和風そ
うざいの素”です。フライパンひとつで簡単・便利に調理ができます。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 和風回鍋肉』

甘みのある米みそと香り高い麦みそが織りなす深いコク。京彩味七味唐辛子付き。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 カレー肉じゃが』

能登の魚醤「いしる」の熟成された香りと奥深いうまさ。特製カレー粉付き。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 なすの和風味噌炒め』

コク深い信州みそと香り豊かな麦みそが響き合う味わい。国産金ごま付き。

【商品概要】

■商 品 名：『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 和風回鍋肉』

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 カレー肉じゃが』

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 なすの和風味噌炒め』

■内 容 量：各 2 人前

和風回鍋肉 76g/カレー肉じゃが 79g/ なすの和風味噌炒め 77g

■希望小売価格：各 250 円(税別)

■発 売 日：2015 年 2 月 16 日(月)

■販 売 エリア：全国

■販売チャネル：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