

道場六三郎氏監修 手軽でおいしい“和風そうざいの素”
「銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味」に新商品が登場
『鶏肉と豆腐の治部煮風/和風麻婆豆腐』
～2015年8月17日(月)全国で新発売～

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」シリーズの食材を加えて炒め、煮込むだけで本格的な一皿がつかれる和風そうざいの素『銀座ろくさん亭今夜は料亭の味 鶏肉と豆腐の治部煮風』、『銀座ろくさん亭今夜は料亭の味 和風麻婆豆腐』を8月17日(月)全国で新発売します。

「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。

『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、化学調味料無添加の和風そうざいの素です。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味』シリーズの『鶏肉と豆腐の治部煮風』は、道場六三郎氏の故郷、石川県の郷土料理の治部煮を家庭でも作りやすく、鶏肉と豆腐を使いアレンジしました。鰹、宗田鰹、さばのだしを効かせ、味わい深く仕上げています。『和風麻婆豆腐』は、風味豊かな鰹節、昆布のだしにゆず胡椒の香りと辛みの旨辛仕立てです。

大塚食品株式会社は、和風そうざいの素の2品を追加発売することにより、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
鶏肉と豆腐の治部煮風



銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味
和風麻婆豆腐

【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 鶏肉と豆腐の治部煮風』

鰹、宗田鰹、さばのだしを効かせた味わい深い仕上がり。

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 和風麻婆豆腐』

風味豊かな鰹節、昆布のだしと、ほんのりゆず胡椒の香りと辛み。

【商品概要】

■商 品 名 : 『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 鶏肉と豆腐の治部煮風』

『銀座ろくさん亭 今夜は料亭の味 和風麻婆豆腐』

■内 容 量 : 各 2 人前

治部煮風 77g / 和風麻婆豆腐 75g

■希望小売価格 : 各 250 円(税別)

■発 売 日 : 2015 年 8 月 17 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