

～ろくさん亭の味をご家庭でお手軽に～

道場六三郎氏が監修  
ろくさん亭より初のレトルト食品が新登場

## 銀座ろくさん亭シリーズ 新発売

化学調味料無添加のこだわりだしと、食材のおいしい融合。  
この新製品は「ろくさん亭」が自信をもってお届けする一品です。  
道場六三郎



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 宮崎吉明)は、道場六三郎氏監修のもと開発したレトルト食品「釜飯のもと」3種(松茸釜めし、鮭釜めし、五目釜めし)、「どんぶりのもと」2種(松茸どんぶり、十目どんぶり)の計5種を「銀座ろくさん亭」シリーズとして2004年8月23日より全国で一斉に発売いたします。

この「銀座ろくさん亭」シリーズは、道場六三郎氏ならではの「だし」と「味」にこだわった、化学調味料無添加のレトルト食品です。だしの風味をより際立たせ、具材のおいしさも損なわないよう、「だし」と「具材」を別袋としたのも、こだわりのひとつです。

釜めしは、羅臼産こんぶと枕崎産かつをだしを基本に、香り豊かな松茸がたっぷり入った「松茸釜めし」、より風味を増すための、特製スモークサーモン入りの「鮭釜めし」、そして、にんじん、ごぼう、たけのこ、鶏肉、こんにゃく、きのこ等などの素材にこだわった「五目釜めし」の3種類。

また、どんぶりは、松茸とロースト牛肉に羅臼産こんぶだしと枕崎産かつをだしを使用した「松茸どんぶり」に、その名の通り十種の具材に帆立干し貝柱だしを使用した「十目どんぶり」の2種類。これら5種類の「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ある「ろくさん亭」が自信をもってお届けする一品となっています。



調理方法も「釜飯のもと」は通常のご飯を炊く時に中身を一緒に混ぜて白米と同様の水加減で炊飯器で炊くだけ、また「どんぶりのもと」は、パッケージのフタを開け、箱ごとレンジに入れてたった2分、丼に盛った ご飯の上にかけるだけで、ご家庭でも気軽に本格的な釜めしやどんぶりをお楽しみいただけます。

どの種類も多くの食材が入っており、ご家庭でも手軽に本格的な和風料理を楽しんでいただける商品です。

#### <製品概要>

- 希望小売価格： 299～498円(税込価格)
- 発売日： 2004年8月23日(月)
- 販売エリア： 全国
- 販売チャネル： CVS、量販店、一般小売店
- 初年度売上目標： 20億円
- 食品分類： レトルト食品
- 広告販促活動： 雑誌広告、イベント、PRなどを中心とした販促活動を予定

◇「ろくさん亭」とは 「ろくさん亭」は道場六三郎さんの料理へのこだわりそのものです。1971年の開店以来、その味を大切にしながら、新しい美味しさを追求し続けてきました。月替りの献立。開店以来変わらぬ門構。新鮮な食材と旬のものを心がけ、古いものと新しいものを融合しながら味にこだわる料理を提供しております。

◇道場六三郎プロフィール 初代・和の鉄人。「素材に国境はない」「素材を成仏させる」などの名言を残す。1993年から始まったフジテレビ『料理の鉄人』では通算成績、27勝3敗1分という輝かしい成績を収め、鉄人ブームを生み出すキッカケとなった。

1931年1月3日石川県に生まれる。

1950年に上京。銀座「くろかべ」、芝浦「ぼたん」、赤坂「常盤家」などで修業。

1971年銀座に「ろくさん亭」を開店する。

2000年銀座に「懐食みちば」を開店。