

～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

「銀座ろくさん亭」シリーズに ちらし寿司の素と筍釜めしの素が新登場

銀座ろくさん亭ちらし寿司の素 新発売

化学調味料無添加のこだわりと、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:大阪府中央区、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、「銀座ろくさん亭」シリーズ(2004年8月発売)に追加して、**「ちらし寿司の素」12種(五目ちらし寿司、穴子ちらし寿司)、「釜めしの素」1種(筍釜めし)の計3種を2005年2月21日より全国で一斉に発売いたします。**

「銀座ろくさん亭」シリーズは2004年8月に発売して以来、年間計画20億円ペースで順調に売上げが推移しております。今回新たに「銀座ろくさん亭」シリーズに「ちらし寿司の素」と「釜めしの素」を追加して、新しい和食ブランドとして確固たる地盤を築きます。

この「銀座ろくさん亭ちらし寿司の素」シリーズは、**道場六三郎氏ならではの「酢」と「具材」にこだわった、化学調味料無添加のレトルト食品**です。また、パッケージにも雲龍紙を使用し、外装にも徹底的にこだわりました。

酢は、長期熟成酒粕に使われているこだわりの赤酢を使用。名店「ろくさん亭」でも使用されている赤酢とは江戸時代の元禄初めに江戸前寿司が誕生したときより使用されている江戸前寿司の原点とも言われている酢です。また、酢を別添にすることで、具材のおいしさをさらに引き出す工夫をしました。さらに本醸造醤油をベースにした特製タレで焼き上げた穴子(穴子ちらし寿司に使用)や食感のよい穂先筍(五目ちらし寿司に使用)など具材にも徹底的にこだわりました。これは妥協をゆるさない道場六三郎氏の料理への姿勢です。

「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名店「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。

<商品概要>

- 希望小売価格 : 五目ちらし寿司420円(税込)、穴子ちらし寿司499円(税込)
筍釜めし399円(税込)
- 発売日 : 2005年2月21日
- 販売エリア : 全国
- 販売チャネル : 量販店、一般小売店、CVS
- 初年度売上目標 : 5億円
- 食品分類 : レトルト食品
- 広告販促活動 : 新聞広告、折込チラシ、イベント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。



調理例

五目ちらし寿司



調理例

穴子ちらし寿司