



《新製品リリース》

2007年8月24日

～名店の味をご家庭に～

道場六三郎氏監修、「銀座ろくさん亭」に新シリーズ登場

『銀座ろくさん亭いつもの野菜にかける あんシリーズ』新発売

2007年8月27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)の新ラインアップとして『銀座ろくさん亭いつもの野菜にかけるあんシリーズ』(調味ソース)を、2007年8月27日(月)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、「名店の味をご家庭に」というコンセプトを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。そこで今回は、メニュー専用合せ調味食品市場(市場規模450億円)への新たな展開として、電子レンジ調理が出来る『銀座ろくさん亭いつもの野菜にかけるあんシリーズ』を発売し、銀座「ろくさん亭」シリーズのラインアップ強化を図ります。

『銀座ろくさん亭いつもの野菜にかけるあんシリーズ』はレンジで温めて温野菜にかけるだけ。身近にある野菜でどなたでも簡単に名店の味を堪能していただけます。



いつもの野菜にかける中華あん



いつもの野菜にかける五目あん



いつもの野菜にかける筍あん

■『銀座ろくさん亭いつもの野菜にかけるあんシリーズ』

商品特長

- ・ 道場六三郎氏が仕上げた、名店銀座「ろくさん亭」の味です
- ・ 調理した野菜に、レンジで温めたあんをかけるだけ(レンジ対応パウチを採用)
- ・ 中華あん:オイスターの潮の香りに老酒とごま油をきかせました。
- ・ 五目あん:しょうゆをきかせ鶏だしで仕立てました。
- ・ 筍あん :かつをだしで仕込んだ筍に生姜と唐辛子をピリリときかせました。
- ・ 化学調味料無添加

<商品概要>

| | |
|----------|--|
| ■商品名 | :銀座ろくさん亭 いつもの野菜にかける中華あん :銀座ろくさん亭 いつもの野菜にかける五目あん :銀座ろくさん亭 いつもの野菜にかける筍あん |
| ■希望小売価格 | :189円(税込価格) |
| ■内容量 | :110g(2~3人前) |
| ■発売日 | :2007年8月27日(月曜日) |
| ■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 | :2億円(銀座ろくさん亭いつもの野菜にかけるあんシリーズ) |
| ■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店頭販促活動を予定 |