

NEWS RELEASE

報道関係各位

2013年8月8日
大塚食品株式会社

道場六三郎氏監修 料亭の味を、ご家庭で味わえる『銀座ろくさん亭』シリーズ

『銀座ろくさん亭 舞茸釜めし』

8月19日(月)新発売

～ 『銀座ろくさん亭』釜めし3品、ちらし寿司1品もリニューアル発売 ～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:浦田宏二)は、『銀座ろくさん亭』シリーズの新アイテムとして『銀座ろくさん亭 舞茸釜めし』を8月19日(月)より全国で新発売します。また同日より、『銀座ろくさん亭』の釜めし3商品・ちらし寿司1商品をリニューアルして発売いたします。



『銀座ろくさん亭』は、“和の鉄人”として名高い料理人・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く支持をいただいております。

新商品『銀座ろくさん亭 舞茸釜めし』は、しゃきしゃきの国産舞茸にひよこ豆を炊き込んだ、新食感で食べごたえのある釜めしです。だしは化学調味料無添加で、枕崎産かつおぶしと、羅臼産こんぶを使用しています。また新商品の発売に合わせて、「五目釜めし」「鶏釜めし」「松茸釜めし」「五目ちらし寿司」のパッケージを一新しました。

『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」が自信を持ってお届けする商品です。

【『銀座ろくさん亭』シリーズ】

<新発売>		
銀座ろくさん亭 舞茸釜めし	銀座ろくさん亭 五目釜めし	銀座ろくさん亭 鶏釜めし
しゃきしゃき国産舞茸にひよこ豆を炊き込んだ新食感。食べごたえも満点の釜めし。化学調味料無添加。	にんじん、ごぼう、鶏肉、きのこ、油揚げ。素材の旨みいっぱいの釜めし。化学調味料無添加。	鶏肉のまろやかな旨味とごぼうの歯ごたえに和山椒の香りたつ釜めし。化学調味料無添加。
		

銀座ろくさん亭 松茸釜めし	銀座ろくさん亭 五目ちらし寿司
<p>松茸とこだわりのだしが織りなす香りと風味がひろがる、贅沢な釜めし。山せりを追加しました。化学調味料無添加。</p>	<p>たけのこ、ふき、にんじん、かんぴょう。宴にふさわしい、にぎやかなちらし寿司。化学調味料無添加。</p>
	

【商品概要】

- 商 品 名 : 『銀座ろくさん亭』(舞茸釜めし、五目釜めし、鶏釜めし、松茸釜めし、五目ちらし寿司)
- 内 容 量 : 舞茸釜めし 242g、五目釜めし 303g、鶏釜めし 237g、松茸釜めし 250g、五目ちらし寿司 244g
- 希望小売価格 : 舞茸釜めし、五目釜めし、鶏釜めし:399 円(税込)、松茸釜めし: 578 円(税込)、五目ちらし寿司:420 円(税込)
- 発 売 日 : 2013 年 8 月 19 日(月)
- 販 売 エリア : 全国
- 販 売 チャンネル : 量販店、CVS、一般小売店、ドラッグストア 等