

## 「銀座ろくさん亭シリーズ」初の鹿児島産黒豚を使用 1合用釜めしの素『銀座ろくさん亭 極みの黒豚釜めし』

～2月26日(月)全国で発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、高級和食「銀座ろくさん亭」シリーズから、1合用の釜めしの素『銀座ろくさん亭 極みの黒豚釜めし』を2月26日(月)から全国で発売します。

「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メニューのシリーズです。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。

このたび発売する『銀座ろくさん亭 極みの黒豚釜めし』は、昨今の世帯人数の減少に対応した、食べきりサイズの1合用釜めしの素で、食事の締めとしてお二人で食べていただける量にしています。安全・安心な国産にこだわり、だしには、利尻こんぶと枕崎産かつをぶしを、具材には、鹿児島産黒豚を贅沢に使用し、黒胡椒としょうがが香る風味豊かなおいしさに仕上げました。現在発売中の『銀座ろくさん亭 極みの五目釜めし』『銀座ろくさん亭 極みの鶏ごぼう釜めし』も併せて是非お楽しみください。

大塚食品株式会社は、銀座ろくさん亭のラインアップの拡充をはかることで、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 極みの黒豚釜めし

## 【商品特長】

具材には鹿児島産黒豚と国産のこんにゃく、まいたけ、油あげを使用。

味のアクセントに黒胡椒としょうがを加えて、食べ飽きないおいしさ。

加工黒糖とポーク白湯で仕上げたコク深い逸品。

利尻こんぶと枕崎産かつをぶしから丁寧にひいた「こだわりのだし」を別添。

化学調味料・保存料・合成着色料不使用。

1合用でお茶碗に軽く3杯分、2人前。

## 【商品概要】

■商 品 名 : 『銀座ろくさん亭 極みの黒豚釜めし』

■内 容 量 : 154g(2人前)

■希望小売価格 : 360円(税別)

■発 売 日 : 2018年2月26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