



各位

「tabete ゆかりの」新商品を発売

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼社長：國分勘兵衛〕は、「tabete ゆかりの」の新商品15品を発売いたします。同シリーズは2015年2月、10品から発売を開始し、今回でラインナップは47品、47都道府県を完遂いたしました。自宅にいながら旅行気分を楽しんでいただける商品です。

記

1. 発売日

2017年2月13日（月）

2. 商品概要


tabete ゆかりの	岩手	いちご煮風	300円（税別）
tabete ゆかりの	福井	打ち豆汁（福井県産打ち豆使用）	270円（税別）
tabete ゆかりの	群馬	おつきりこみ	270円（税別）
tabete ゆかりの	長野	5種の信州きのご鍋風（善光寺門前みそ使用）	270円（税別）
tabete ゆかりの	埼玉	深谷ねぎ入り 鴨ねぎ鍋風	270円（税別）
tabete ゆかりの	岐阜	とうがん汁	270円（税別）
tabete ゆかりの	山梨	ほうとう	270円（税別）
tabete ゆかりの	滋賀	焼鯖とそうめんのお椀	270円（税別）
tabete ゆかりの	三重	磯汁（イセエビ風味）	270円（税別）
tabete ゆかりの	島根	宍道湖産しじみのお椀	270円（税別）
tabete ゆかりの	岡山	蒜山（ひるぜん）鍋風（ジャージー牛乳使用）	270円（税別）
tabete ゆかりの	広島	広島菜入り 牡蠣土手鍋風	270円（税別）
tabete ゆかりの	香川	国産真鯛のブイヤベース（小豆島産オリーブオイル使用）	300円（税別）
tabete ゆかりの	高知	かつおと香味野菜のお椀	270円（税別）
tabete ゆかりの	佐賀	初摘み有明のりのお椀	270円（税別）

（別紙 商品概要）

以上






『 tabete 2017年春夏新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 岩手 いちご煮風	tabete ゆかりの 福井 打ち豆汁 (福井県産打ち豆使用)	tabete ゆかりの 群馬 おつきりこみ	tabete ゆかりの 長野 5種の信州きのご鍋風 (善光寺門前みそ使用)	tabete ゆかりの 埼玉 深谷ねぎ入り 鴨ねぎ鍋風
商品イメージ					
メーカー出荷日	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)
規格	10.2g	14.9g	16.0g	11.7g	12.3g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831437	2831438	2831439	2831440	2831441
JANコード	4901592916655	4901592916662	4901592916679	4901592916686	4901592916693
ITFコード	14901592916652	14901592916669	14901592916676	14901592916683	14901592916690
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
希望小売価格(税別)	300円	270円	270円	270円	270円
商品コメント	<p>東北の三陸海岸沿いに伝わる郷土料理。お椀に盛られたウニが、「野いちご」のようであることから「いちご煮」と名付けられました。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、磯の香りを楽しめるよう三陸産わかめなど海藻を加え、ウニの旨みが溶け込んだスープに仕上げました。</p>	<p>福井県には曹洞宗大本山の永平寺があります。仏教行事の一つ、報恩講の時期には打ち豆汁が精進料理として提供され、寒さで冷え切った僧侶の体を温めたといいます。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、福井県産の打ち豆を使用し、豆の味がしっかりと味わえる椀に仕上げました。</p>	<p>「おつきりこみ」は粉食文化が根付く群馬の郷土料理です。幅広麺と野菜と一緒に煮込んだ料理で、料理名は麺の生地をへらの上から直接鍋の中へと「切り込む」調理法に由来しています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、幅広の麺に白菜やまいたけなどを加え、醤油味に仕上げました。</p>	<p>長野県ではきのこの栽培技術が発達しており、収穫量は全国でもトップクラスとして知られています。秋になると山林に自生するきのこも収穫シーズンに入り、地元の飲食店できのご鍋を提供するお店が増えてきます。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、5種類の信州産きのこを使用し、善光寺門前みそで仕上げました。</p>	<p>埼玉県越谷市には宮内庁鴨場があり、冬になると来賓の接遇場所として利用されています。越谷市では鴨ねぎ鍋が名物料理となっていたり、鴨料理を提供する飲食店が軒を連ねています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、埼玉県の名産深谷ねぎをふんだんに使用し、鴨の旨みや風味が楽しめる一杯に仕上げました。</p>

『  2017年春夏新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 岐阜 とうがん汁	tabete ゆかりの 山梨 ほうとう	tabete ゆかりの 滋賀 焼鯖とそうめんのお椀	tabete ゆかりの 三重 磯汁 (イセエビ風味)	tabete ゆかりの 島根 宍道湖産しじみのお椀
商品イメージ					
メーカー出荷日	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)
規格	11.7g	13.2g	14.2g	12.2g	17.7g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831442	2831443	2831444	2831445	2831446
JANコード	4901592916709	4901592916860	4901592916877	4901592916884	4901592916891
ITFコード	14901592916706	14901592916867	14901592916874	14901592916881	14901592916898
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
希望小売価格(税別)	270円	270円	270円	270円	270円
商品コメント	とうがん汁は冬瓜と野菜や肉を濃いめのだしで煮込んでつくる岐阜県の郷土料理です。岐阜県内では学校給食などでも提供されており、郷土の味として親しまれてきました。ゆかりのシリーズでは、冬瓜や鶏肉を加え、生姜でさっぱりとしたスープに仕上げました。	山梨県の郷土料理である「ほうとう」。ほうとうの由来は諸説あり、「鱒鮓=はくたく」が語源とも言われています。ゆかりのシリーズでは、幅広の麺やかぼちゃなどの野菜を加え、甲州味噌で仕上げました。	焼鯖そうめんは滋賀県湖北地方に伝わる郷土料理です。農家へ嫁いだ娘を持つ親が、忙しく働く娘のために焼鯖を届ける『五月見舞い』という独特の風習から根付いたと言われています。ゆかりのシリーズでは、焼鯖そうめんをイメージして、甘めのスープに焼鯖とそうめんを加えて仕上げました。	三重県の伊勢志摩エリアは伊勢海老やはまぐり等豊富な魚介類が獲れることで知られています。ゆかりのシリーズでは、伊勢志摩の豊かな漁場をイメージし、伊勢志摩産のひとえぐさや貝類を加えて、イセエビ風味の汁物に仕上げました。	淡水と海水が混在する宍道湖。豊富な栄養素で育ったしじみは宍道湖を代表する特産品です。ゆかりのシリーズでは、板麩や国産わかめを具材に加え、しじみの風味がしっかりと味わえるお椀に仕上げました。

『  2017年春夏新商品概要書 』

商品名	tabete ゆかりの 岡山 蒜山(ひるぜん)鍋風 (ジャージー牛乳使用)	tabete ゆかりの 広島 広島菜入り 牡蠣土手鍋風	tabete ゆかりの 香川 国産真鯛のブイヤベース (小豆島産オリーブオイル使用)	tabete ゆかりの 高知 かつおと香味野菜のお椀	tabete ゆかりの 佐賀 初摘み有明のりのお椀
商品イメージ					
メーカー出荷日	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)
規格	13.5g	13.1g	10.5g	10.2g	12.2g
荷姿	10×6	10×6	10×6	10×6	10×6
商品コード	2831447	2831448	2831449	2831450	2831451
JANコード	4901592916907	4901592916914	4901592916921	4901592916938	4901592916945
ITFコード	14901592916904	14901592916911	14901592916928	14901592916935	14901592916942
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
希望小売価格(税別)	270円	270円	300円	270円	270円
商品コメント	<p>岡山県の観光名所蒜山高原はジャージー牛の飼育頭数が全国トップクラスとして知られています。冬の寒い時期に体を温める料理として、そこで搾乳された牛乳を加えた「蒜山鍋」が古くから食されてきました。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、ジャージー牛乳を加えたまるやかなスープに牛肉や豆腐などを加えて仕上げました。</p>	<p>広島名物「牡蠣の土手鍋」。甘めの味噌を鍋の内側に土手のように塗り、その中で牡蠣と白菜や春菊などの野菜を煮込んで食す郷土鍋です。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、広島菜やたらを具材として加え、牡蠣の土手鍋風に甘い味付けで仕上げました。</p>	<p>小豆島は日本初のオリーブ栽培に成功し、島農家への栽培が広がったことから「オリーブの島」と呼ばれています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、魚介類の旨みが詰まったスープに小豆島産のオリーブオイルを加えてブイヤベース仕立てにしました。</p>	<p>高知県はかつおの年間消費量が全国一位の県として知られています。かつおはたたきにしたり、あら汁にしたりと高知県民の食卓には欠かせない食材となっています。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、高知県名産のみょうがや国産かつおのなまり節などを加え、さっぱりとしたスープに仕上げました。</p>	<p>有明海は多くの河川からのミネラル豊富な栄養塩が流れ込む恵み豊かな漁場であり、潮の干満差から旨みの濃い海苔が育ちます。</p> <p>ゆかりのシリーズでは、一番最初に摘まれる有明のりにこだわり、海苔の豊かな風味が味わえる一杯に仕上げました。</p>