

2018年9月3日

レトルト雑炊 商品リニューアルのご案内

株式会社シマヤ（本社：山口県周南市 / 代表取締役社長：原田道太）では、2018年9月3日より、下記の通り、レトルト雑炊「ほんのり贅沢」シリーズ（かに雑炊、ふぐ雑炊、とり雑炊、たい雑炊の4品種）、「昔ながらの雑炊」シリーズ（かつおだし仕立て、こんぶだし仕立て、焼きあごだし仕立ての3品種）の商品リニューアルならびに価格改定を行い、あわせて「昔ながらの雑炊 かにだし仕立て 230g」を新発売いたしましたので、ご案内申し上げます。

記

1. 全品に「レンジアップパウチ」を採用しました

さらに簡単・便利にお召し上がりいただけるよう、袋のまま電子レンジで加熱調理が可能な包装容器「レンジアップパウチ」を、レトルト雑炊全品に採用しました。

電子レンジを使い慣れた若い世代や単身世帯の方など、より幅広いお客様に便利にご利用いただけます。袋のまま電子レンジでの加熱ができますので、朝食や簡単に調理したい時など、忙しい時にも便利です。また、従来通り、袋のままお湯に入れて温めたり、器に移して電子レンジで温めることも可能です。また、温めずにそのままでも、冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。

2. 具材にこだわっています

「ほんのり贅沢」シリーズでは、「たい雑炊」は具材に『国産天然真鯛』のほぐし身を、「とり雑炊」は具材の鶏肉に山口県産地鶏『長州黒かしわ』を使用し、具材の食感と味わいをグレードアップしました。『ズワイガニ』を使用した「かに雑炊」、『国内加工ふぐ』を使用した「ふぐ雑炊」とともに、こだわりの具材でおいしくお楽しみいただけます。

また、いずれの雑炊もお米は国内産を使用しています。

3. デザインを一新しました

袋のまま電子レンジで加熱調理が可能な「レンジアップパウチ」商品であることを分かりやすくお伝えするために、パッケージ表面の目立つ部分に「レンジでも」の文字と電子レンジのイラストからなるマークを配置しました。

「ほんのり贅沢」シリーズは、ゴールド感のある背景の上質感のあるデザインに、使用するこだわりの具材の特長をマークで表現しました。「昔ながらの雑炊」シリーズは、シンプルな色合いで親しみのあるデザインで、だしのフレーバーの違いを表現しました。

4. 新商品「昔ながらの雑炊 かにだし仕立て 230g」を発売しました

「昔ながらの雑炊」シリーズに、新商品として「かにだし仕立て」を追加しました。

国内産のお米を味わい深いかにのだしでやわらかく炊き上げ、ふんわり溶きたまごで仕上げた風味豊かな雑炊です。1人前 230g入りで、83kcalです。さらに簡単・便利にお召し上がりいただけるよう、袋のまま電子レンジでの温めができるパウチを採用しました。また、湯せんでもお召し上がりいただけます。

5. レトルト雑炊品種と新価格・賞味期間

この度の商品リニューアルと新商品発売により、レトルト雑炊は以下の通りの8品種となりました。また、商品リニューアルに伴い、以下の通り、賞味期間の変更およびメーカー希望小売価格の改定をさせていただきます。

商品名	容量	メーカー希望 小売価格 (税別)	賞味期間
ほんのり贅沢 かに雑炊	250g	280 円	1 年
ほんのり贅沢 ふぐ雑炊	250g	280 円	1 年
ほんのり贅沢 とり雑炊	250g	280 円	1 年
ほんのり贅沢 たい雑炊	250g	280 円	1 年
昔ながらの雑炊 かつおだし仕立て	230g	210 円	1 年
昔ながらの雑炊 こんぶだし仕立て	230g	210 円	1 年
昔ながらの雑炊 焼きあごだし仕立て	230g	210 円	1 年
昔ながらの雑炊 かにだし仕立て	230g	210 円	1 年

以上