

新商品のお知らせ

自家製抽出だしを使ったこだわりの味
『きんぴらごぼう』と『ごもくひじき』が新発売

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（本社：神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、素材のおいしさを生かした日持ちのするお惣菜である「あしたのおかずシリーズ」に、今回新たに「素朴な家庭のおかずシリーズ」を追加発売することを決定いたしました。



きんぴらごぼう

容量：75g
希望小売価格：税込218円
サイズ：115×140×26
賞味期間：要冷35日
JANコード：4901148083435



ごもくひじき

容量：80g
希望小売価格：税込218円
サイズ：115×140×26
賞味期間：要冷35日
JANコード：4901148083442

【あしたのおかず シリーズ特徴】

- ・賞味期間（未開封時）が要冷蔵で35日の日持ちするお惣菜。保存料、着色料は不使用。
- ・冷蔵庫にストックでき、困ったときのもう1品として食べられます。
- ・不活性ガス充填で鮮度を保ち、経時変化がほとんどなく、開封時でもできたての美味しさが味わえます。
- ・深絞り包装という立体的な包装形態のため、形状が保持され、見た目のおいしさを損ないません。

長期品質保持のための窒素ガスを入れる充填方式。酸化・劣化を防ぎ、風味を損なわないもの。

【「自家抽出だし」製法】

北海道道南産の昆布とかつお・そうだがつお・さばの厚削り節を使用し、自社工場ですしを抽出。この「だし」により、素材の旨みをいかしつつ、旨みたっぷりの味付けを実現、家庭で作ったような素材のおいしさ。（「きんぴらごぼう」「ごもくひじき」に使用）

【きんぴらごぼう：商品特徴】

- ・国産のごぼうと国産にんじんを使用し、ごま油で香り高く炒め煮。
- ・下処理から炒めまでの時間を短縮し、いかにごぼうの風味・おいしさを保つかの追求。

【ごもくひじき：商品特徴】

- ・ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、油揚げ、豚肉6種の具材を使用、旨みやコク、栄養感をアップ。
- ・「芽ひじき」と風味の良い「長ひじき」をブレンド。

【商品ラインナップ】

全国のスーパーマーケットで発売中。



おかずごぼう

容量：95g
希望小売価格：税込218円
サイズ：115×140×26
賞味期間：要冷35日
JANコード：4901148036608



おかずこんぶ

内容量：95g
希望小売価格：税込218円
サイズ：115×140×26
賞味期間：要冷35日
JANコード：4901148083411