

新商品のお知らせ

保存料不使用で日持ちのする和のお惣菜：新シリーズ
あしたのおかずシリーズ「おかずごぼう」「おかずこんぶ」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、素材の味を生かして保存料を使用せず、日持ちのするお惣菜「あしたのおかず」として新たにシリーズ展開し、「おかずごぼう」「おかずこんぶ」の2品を3月1日に発売しました。全国のスーパーマーケットで販売中。



おかずごぼう

内容量:95g 標準小売価格(税込):¥218
荷姿:12×4 賞味期間:要冷35日
サイズ:115×140×26

JAN:4901148036608



おかずこんぶ

内容量:95g 標準小売価格(税込):¥218
荷姿:12×4 賞味期間:要冷35日
サイズ:115×140×26

JAN:4901148083411

【商品特徴】

- ・賞味期間（未開封時）が要冷蔵で35日の日持ちするお惣菜です。
- ・冷蔵庫にストックでき、パッともう1品として食べられます。
- ・国産原料100%使用
- ・保存料、着色料は不使用。
- ・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。



深絞り形態の
パッケージ

【商品コンセプト】

「メイン料理をできあいのお惣菜で済ませることに抵抗はあるが、もう1品作るの面倒」といった主婦のありがちな心理をとらえ、「素材のおいしさ」を大切に味付けで開発。

「おかずごぼう」特徴

原料の鮮度にこだわりました。

土つきごぼうを下処理から鮮度を保ったまま短時間で仕上げ、ごぼうの風味を一層引き立たせました。

「おかずこんぶ」特徴

パクパク食べられる昆布の栄養

昆布を薄味に炊くと特有の生臭さが出やすいが、おかずとしてパクパク食べられるように薄味で生臭くない昆布に仕上げました。

あしたのおかず オフィシャルブログ
マルヤナギホームページ

<http://asitano.benri-okazu.com>
<http://www.maruyanagi.co.jp>