

新商品のお知らせ

## お客様の声から生まれた料理素材“蒸しシリーズ” 「4種の蒸しきのこ」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、“蒸し”食材がおいしくて栄養があると注目される中、「もっと手軽にきのこを食べたい」「新鮮なきのこをいつでも食べたい」という消費者の方からのお声を聞き、何とかおいしいものをお届けしたいと「4種の蒸しきのこ」を発売することを決定いたしました。4種類のきのこが入った、手軽に使える料理素材です。蒸し製法によってきのこの栄養がぎゅっと詰まっており、様々な料理に利用できる商品です。

2012年2月末より全国のスーパー各店にて発売

### 【4種の蒸しきのこ】

- ・4種のきのこをミックスに



しめじ・エリンギ・まいたけ・きくらげの4種類のきのこをミックスしているの、手軽に4種類のきのこを食べることができます。

- ・下味がついているから、そのままでもおいしい

きのこの旨みを十分に引き出す為、塩味で下味をつけています。そのままでも、美味しく食べられますので、サラダのトッピングとしても利用できます。

- ・和洋を問わず、アレンジ次第でどんな料理にも使えて便利！

普段から、和洋を問わず、さまざまな料理にきのこを使っている事が多いことがわかりました※。最後に加えるだけという手軽さもあり、4種のきのこはどのような料理にも、ピツタリです。

※弊社モニター調査より



### 4種の蒸しきのこ

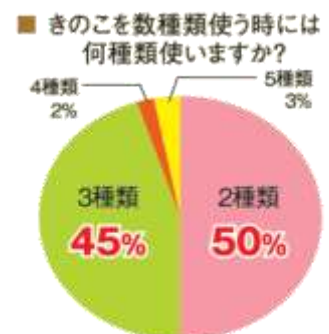
内容量：50g 標準小売価格：税込158円  
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日  
JANコード：4901148074907



高級中華料理店の天津飯風！

### 【お客様の声から生まれた商品】

お客様から「きのこは使いたいけれど、生は傷みやすいのが・・・」、「いろいろなきのこを手軽に食べたい。」などのお声や、数種類のきのこを使った料理を作りたいが、少人数の世帯においては「使いきれない」などの理由もあり、数種類のきのこを手軽に使える商品へのニーズがあることがわかりました。また、きのこを数種類使う場合でも、90%以上の人が2～3種類を上限としていることが分かり、このようなお客様に喜んでもらえる商品として、“4種の蒸しきのこ”を開発しました。



2011年当社社外モニター調査結果(n=30)