

チルドで追求した
なつかしい味

自家製だしを使った、大豆を味わうお惣菜 “大豆の七彩煮・黒豆の七福煮”新発売!

～あしたのおかずシリーズに大豆のおかず2品が登場!～

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（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、日持ちのするお惣菜として好評を得ている「あしたのおかずシリーズ」に、自家製だしを使ったチルドのお惣菜「大豆の七彩煮」「黒豆の七福煮」2品を新発売いたします。従来の煮豆とはひと味違う“家庭の味、なつかしい味”を、家庭で使うシンプルな調味料とチルド調理で実現。大豆や素材の味をしっかりと味わえるお惣菜としてご家庭にお届けします。

2014年9月1日より、全国のスーパーマーケット量販店にて販売開始いたします。



あしたのおかず 大豆の七彩煮

内容量：130g 希望小売価格：税込194円
サイズ：180×130×20 賞味期間：要冷蔵60日
JANコード：4901148083626

あしたのおかず 黒豆の七福煮

内容量：120g 希望小売価格：税込194円
サイズ：180×130×20 賞味期間：要冷蔵60日
JANコード：4901148083633

【大豆の七彩煮・黒豆の七福煮の特徴】

1. チルドで実現、素材の味わい

素材のおいしさ・食感・風味を引き出す、低温殺菌調理（レトルト調理に比べ）

2. なじみのある調味料でなつかしい味に

醤油、砂糖、自家製だしのみで仕上げ、7つの具材の旨みを活かしています。

3. 7つの具材で満足感

大豆と黒豆にそれぞれ6つの具材を加え、おかずとしての満足感・彩りを追求。

4. あたためてさらにおいしく

温めることで、だしの香りや旨みが引き立ち、できたてのおいしさに。

<大豆の七彩煮>

大豆、ごぼう、鶏肉、
人参、椎茸、レンコン、
こんにゃく



<黒豆の七福煮>

黒豆、ごぼう、ひじき、
人参、椎茸、レンコン、
こんにゃく

