

レンジ対応新容器を採用！素材を活かした、うす味のおかず “あしたのおかず きんぴらごぼう”新発売！ ～土つきごぼうを素早く調理。ごぼうの鮮度が違う！～

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、素材のおいしさを活かした日持ちのするお惣菜、あしたのおかずシリーズに「きんぴらごぼう」を新発売いたします。土つきごぼうを自社でささがきにカットし、素早く調理加工することで、ごぼうの風味と食感を豊かに仕上げました。自家製だしを使用し、うす味ながらもごぼうの風味とだしの旨みが効いた、家庭の味わいのお惣菜です。

2014年9月10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。

【きんぴらごぼう 商品特徴】

◆うす味仕立て、自家製だしの豊かな旨み。

昆布・宗田かつお節・かつ節・さば節の4種をブレンドした自家製だしを使用

◆土付きごぼうを自社でカット、ごぼうの鮮度と食感が決め手！！

土つきごぼうを自社切断し素早く調理することで、

ごぼうの風味と食感が際立ちます。

ささがきはほど良い食感で、うす味でもだしがしみ込むのが特徴。



あしたのおかず きんぴらごぼう

内容量：80g 希望小売価格：税込224円
サイズ：115×140×29 賞味期間：要冷35日
JANコード：4901148 083640

◆ちくわを入れて魚介の旨みをプラス

【新容器採用でさらにおいしく！】

○鮮度感とおいしさ長続き

不活性（窒素）ガス充填でできたてのおいしさが開封時まで続きます。

袋入り惣菜と比べて見た目のおいしさに優れており

「鮮度感」が伝わるのも特徴です。

○レンジ対応、あたためてもおいしく。

半分まで封を開ければ、電子レンジで温められます。

○素材と味へのこだわり

従来よりうす味にすることで家庭で作る惣菜の味を再現しました。



【あしたのおかずシリーズ】 全国スーパーマーケット量販店にて販売中



(左より)
おかずごぼう
おかずこんぶ
きんぴられんこん
おかず生姜