おいしく、ま～るく、すこやかに。
マルヤナギ

News Release

No.59-2-003
2017年2月21日

発売以来成長を続ける あしたのおかずシリーズから

「たけのこうま煮」「ピリ辛割干大根」新発売！

特徴的なおいしさの２品を加えてシリーズ強化！

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区　代表取締役社長：柳本一郎）は、特徴的な味でご好評をいただき、発売以来４倍以上の成長を続ける「あしたのおかず」シリーズから、おかず・おつまみにぴったりの「たけのこうま煮」「ピリ辛割干大根」を新発売します。2017年2月20日より全国のスーパーマーケット・量販店にて販売します。

あしたのおかず　たけのこうま煮
内容量：100ｇ　希望小売価格：税抜208円
JAN コード: 4901148　083602

あしたのおかず　ピリ辛割干大根
内容量：90ｇ　希望小売価格：税抜208円
JAN コード: 4901148　083695

【商品特徴】　だしを効かせた特徴的な味で、ついつい手が伸びる！

〇豚肉とだしのうま味×甘辛おいしい
「たけのこうま煮」

一般的な和惣菜の定番の煮物ではなく、出汁と豚肉のうま味を引き立たせる甘辛の味に仕上げました。こんにゃくのもちっとした食感とたけのこのシャキシャキ食感がバランスよく、ごはんによく合います。

〇一味唐辛子が旨辛でおいしい
「ピリ辛割干大根」

昔から食べられている切干大根と言えば千切りタイプの細いものですが、煮物にすると食感が柔らかくなってしまいます。
今回、太さのある「割干大根」を選び、食感を楽しめる仕上げとしました。一味唐辛子のピリ辛の味つけは、思わず手が伸びるおいしさ。

テスト販売で大好評！本格発売へ！！

関東・東北地方で実施した事前のテスト販売ではお客様から、

・甘辛の味付けがとてもおいしい。
・お弁当にぴったりで使いやすそう。
・ピリ辛がやみつきになる、お酒のアテにちょうどいい。

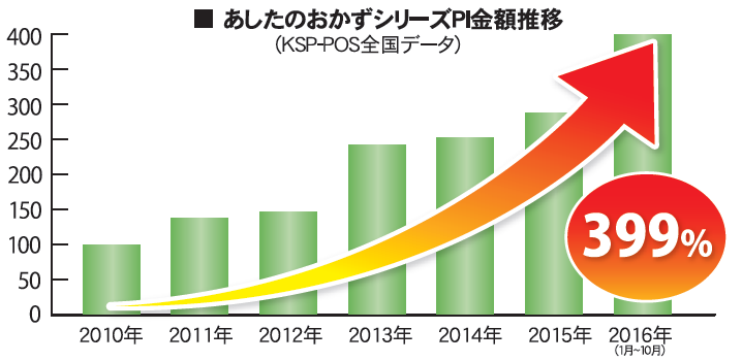
などといったお声をいただきました。

株式会社マルヤナギ小倉屋　〒658－0044　兵庫県神戸市東灘区御影塚町4-9-21　TEL 078-841-1456　FAX 078-841-1447
広報担当：和𡈽（わだ）　info@maruyanagi.co.jp　http://www.maruyanagi.co.jp

（参考資料）

【売上は４倍に！あしたのおかずシリーズ】

発売以来７年、特徴的なおいしさと、おいしさ続くカップの簡便さで、ロングライフ惣菜としての人気を集めてきました。発売当初と比較するとシリーズ全体で４倍近くの売上となるまでに成長しました。



2010 年の実績を 100 とした場合の指数

【ココが違う！マルヤナギのカップ入り惣菜】

①見た目においしい鮮度感
内容物が崩れにくいため、見た目にもおいしく。

②保存料不使用なのにロングライフ
安心して召し上がっていただけるよう、保存料は不使用。

③特徴的なラインナップ
新たなラインナップで他にはない品ぞろえ。

④開封時までおいしさ長続き
不活性ガス（窒素）充填でできたてのおいしさをキープ。

【あしたのおかずシリーズ　既存品ラインナップ】

おかずごぼう

浅炊きこんぶ

きんぴられんこん

田舎金時

株式会社マルヤナギ小倉屋　〒658－0044　兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21　TEL 078-841-1456　FAX 078-841-1447
広報担当：和孝（わだ）　info@maruyanagi.co.jp　http://www.maruyanagi.co.jp