



「K&K缶つま」14品をリニューアル発売 — 味付けや製法を見直し、さらにおいしくなりました —

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、「K&K缶つま」14品をリニューアル発売いたしました。



(リニューアル商品の一例)

1. リニューアル概要

「K&K缶つま」シリーズは、昨年8月にブランドステートメントを「肴で、酒はうまくなる。」とし、厳選された素材を生かして、味付けや製法を見直し、さらにおいしくなりました。パッケージには「国産」「湯煎」などのマークと共に「相性の良いお酒」も表示するなど、14品のリニューアルを行い、より一層ブランド価値の向上を図ってまいります。

※リニューアル商品のラインアップは別添ご参照ください。

2. 発売日

2019年8月19日（月）

リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま みやざき金ふぐ 油漬け	K&K 缶つま 群馬県産赤城山麓豚角煮	K&K 缶つま ペッパークラブ	K&K 缶つま 国産牛すね肉の 神戸赤ワイン煮	K&K 缶つま 明石ダコのアヒージョ
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)
規格	135g(携帯缶)	150g(携帯缶)	70g(新F3号缶)	160g(携帯缶)	120g(携帯缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	950円	600円	550円	800円	900円
商品コメント	宮崎県日向灘で獲れた「みやざき金ふぐ」を使用。独自の製法で仕上げた、歯応えと身の味わいを嗜む贅沢品。	群馬県産「赤城山麓豚」のバラ肉を使用。特製のたれで柔らかく煮込み、赤身がとろける一品。	蟹のむき身をふんだんに使用。辛味の効いたペッパーソースをまぶした、シンガポールの伝統料理。	国産の牛すね肉と神戸赤ワインを使用。肉の濃厚な旨味と、芳醇なソースが織りなす贅沢品。	明石市で獲れたこだわりの「明石ダコ」を使用。神戸白ワインとにんにくで風味よくアヒージョにした一品。

リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま 鹿児島県産 赤鶏さつま炭火烧	K&K 缶つま 牛マルチョウ 直火烧	K&K 缶つま 牛テッポウ 直火烧	K&K 缶つま 鶏セセリ 直火烧	K&K 缶つま 牛すじこんにやく
商品イメージ					
メーカー出荷日	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)
規格	45g(P4号缶)	50g(P4号缶)	45g(P4号缶)	50g(P4号缶)	140g(携帯缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	450円	500円	500円	500円	450円
商品コメント	鹿児島島の銘柄鶏「赤鶏さつま」を使用。塩と一味唐辛子で味付け、備長炭で焼き上げた本格品。	旨味のある脂が特長の牛のマルチョウ(小腸)を使用。直火で焼き上げ、ピリ辛な味噌だれに漬けた一品。	食感の良い牛のテッポウ(直腸)を使用。直火で焼き上げ、にんにくの効いたたれで仕上げた一品。	歯応えの良い鶏のセセリ(首肉)を使用。生姜の効いた醤油だれに漬け込み、直火で焼き上げた一品。	食感の良い牛すじとこんにやくを使用。醤油ベースのたれで、じっくり柔らかく煮込んだ一品。

リニューアル商品 ラインアップ

商品名	K&K 缶つま 九州産 ぶりあら炊き	K&K 缶つま 激辛ハバネロサーディン	K&K 缶つま 四川風よだれ鶏	K&K 缶つまSmoke 豚タン
商品イメージ				
メーカー出荷日	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)	2019年8月19日(月)
規格	150g(携帯缶)	105g(角3号B缶)	75g(F3号缶)	50g(P4号缶)
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
希望小売価格(税別)	400円	350円	400円	400円
商品コメント	九州産「うまかぶり」の希少なアラ部分を使用。じっくり炊き込み、骨まで柔らかく味わう一品。	国産の良質ないわしを使用。ハバネロソースを効かせた、スパイシーに楽しむ一品。	食感の良い鶏肉を使用。唐辛子とラー油、黒酢で仕上げた四川料理を代表する一品。	豚タンを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製にしました。歯応えの良い豚タンと燻製の香りをお楽しみください。