



各位

国分グループ本社(株)、「K&Kびんつま」を発売

国分グループ本社(株)〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、(株)伍魚福〔本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：山中勸〕との共同開発による、新しいおつまみのシリーズ「K&Kびんつま」4品を発売いたします。

記

1. 開発背景

2017年現在、100アイテムを超える「缶つま」シリーズに続き、より生に近い食感を追求したフローズンチルドの瓶詰商品「びんつま」シリーズを発売いたします。食感や素材の旨味を損なわないよう、低温でじっくりと燻製する冷燻製法を採用。ナラの香ばしい燻製香をお楽しみいただけます。素材の美味しさを最大限に引き出した絶品おつまみシリーズです。

2. 発売日

2017年7月6日(木)

3. 商品ラインナップ

K&K びんつま 紅鮭の燻製とケーパー	700円(税別)
K&K びんつま にしんの燻製とバジル	700円(税別)
K&K びんつま さばの燻製とブラックペッパー	700円(税別)
K&K びんつま ほたての燻製とレッドペッパー	800円(税別)

(別紙 商品概要)



以上

# 『 K&K びんつま概要書 』

商品名	K&K びんつま 紅鮭の燻製とケーパー	K&K びんつま にしんの燻製とバジル	K&K びんつま さばの燻製とブラックペッパー	K&K びんつま ほたての燻製とレッドペッパー
商品画像				
メーカー出荷日	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)	2017年7月6日(木)
規格	50g(瓶)	50g(瓶)	50g(瓶)	50g(瓶)
JANコード	4901592917768	4901592917775	4901592917782	4901592917799
賞味期間	冷凍6ヶ月 解凍後40日	冷凍6ヶ月 解凍後50日	冷凍6ヶ月 解凍後50日	冷凍6ヶ月 解凍後50日
希望小売価格(税別)	700円	700円	700円	800円
商品コメント	<p>和酒にも洋酒にも合う、缶詰では実現できないおつまみ、びんつま。</p> <p>生の紅鮭を半身の状態燻製・乾燥を繰り返し、完成した冷燻を、風味を損なわないようキャノーラ油に漬けました。</p> <p>酸味のきいたケーパーと合わせて一層おいしく召し上がれます。</p> <p>ワイン派も日本酒派も一緒につまみながら贅沢な家飲みを堪能してください。</p>	<p>和酒にも洋酒にも合う、缶詰では実現できないおつまみ、びんつま。</p> <p>生のにしんを半身の状態燻製・乾燥を繰り返し、完成した冷燻を、風味を損なわないようキャノーラ油に漬けました。</p> <p>ほんのりとした香りのバジルとよく合います。</p> <p>ワイン派も日本酒派も一緒につまみながら贅沢な家飲みを堪能してください。</p>	<p>和酒にも洋酒にも合う、缶詰では実現できないおつまみ、びんつま。</p> <p>生のさばを半身の状態燻製・乾燥を繰り返し、完成した冷燻を、風味を損なわないようキャノーラ油に漬けました。</p> <p>ピリッと辛みのきいたブラックペッパーとよく合います。</p> <p>ワイン派も日本酒派も一緒につまみながら贅沢な家飲みを堪能してください。</p>	<p>和酒にも洋酒にも合う、缶詰では実現できないおつまみ、びんつま。</p> <p>ほたて貝柱を燻製・乾燥を繰り返し、完成した冷燻を、風味を損なわないようキャノーラ油に漬けました。</p> <p>ほんのり辛みのきいたレッドペッパーとよく合います。</p> <p>ワイン派も日本酒派も一緒につまみながら贅沢な家飲みを堪能してください。</p>