KOKUBU NEWS RELEASE

国分グループ本社株式会社

お問い合わせ先/経営企画部 〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1 TEL 03-3276-4121 FAX 03-3273-7305

NO. 22

平成28年7月29日

各 位

「食卓に彩りを 膳」の新商品を発売

国分グループ本社(株) (本社:東京都中央区、会長兼社長:國分勘兵衛)は、「食卓に彩りを 膳」の 新商品18品を発売いたします。

記

1. 開発背景

「食卓に彩りを 膳」は、手間・時間をかけずに食卓のおかずを増やしたいといったニーズに応えるパウチ 惣菜シリーズです。食卓に「プラス一品」となるメニューとして、開けたらすぐに食べられる商品です。 常温での長期保存が可能で、買い置きができるなど、使い勝手の良さが特徴です。

2. 発売日

2016年8月1日(月)

3. 商品ランナップ

食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼

食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼 ゆずこしょう風味

食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼 ピリ辛

食卓に彩りを 膳 手羽のやわらか煮

食卓に彩りを 膳 国産切り昆布とたけのこ煮

食卓に彩りを 膳 高野豆腐と結び昆布

食卓に彩りを 膳 沖縄の味 ラフテー

食卓に彩りを 膳 沖縄の味 軟骨ソーキ

食卓に彩りを 膳 穂先たけのことふきの土佐煮

食卓に彩りを 膳 十目ひじき煮

食卓に彩りを 膳 ゴロッと野菜の塩糀煮

食卓に彩りを 膳 ピリ辛れんこん

食卓に彩りを 膳 洋風牛すじ煮込み

食卓に彩りを 膳 豚のトリッパ風煮込み

食卓に彩りを 膳 タンドリーチキン

食卓に彩りを膳 きんぴらごぼう

食卓に彩りを 膳 れんこんとごぼうと筍の土佐煮

食卓に彩りを 膳 ぶり大根

(別紙 商品概要書)

商品名	¥食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼	¥食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼ゆずこしょう風味	¥食卓に彩りを 膳 鶏もも炭火焼ピリ辛	¥食卓に彩りを 膳 手羽のやわらか煮	¥食卓に彩りを 膳 国産切り昆布とたけのこ煮
商品イメージ	期も最火焼 WENGERSTEN AND ACT WAS A STATE OF THE ADDRESS OF THE ADDRE	第七块火烧 of Table 10 And	第46級大規とり卒 服を取る機関をデオリント のディッグでも取るとして、 のディッグでも取るとして、 の第2000年	手利のやわらか煮 West # 15 - Septiment 1 Was 2005 One 2005	国家切り昆布と たけのこ族 ・マール・ロール・エール・エール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
メーカー出荷日				2016年8月1日 鈴与より出荷開始	
規格	60g	60g	60g	200g	100g
配送ロット	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース
国分コード	1624541	1624542	1624543	1624544	1624547
JAN⊐ ー ド	4580223882226	4580223882233	4580223882240	4580223882257	4543951117886
ITF⊐ード	14580223882223	14580223882230	14580223882247	14580223882254	14543951117883
商品サイズ(横×高×奥行)	130 × 155 × 25	130 × 155 × 25	130 × 155 × 25	160 × 190 × 50	130 × 160 × 20
ケースサイズ(横×高×奥行)	358 × 145 × 262	358 × 145 × 262	358 × 145 × 262	380 × 200 × 310	400 × 100 × 301
単品重量	65g	65g	65g	205g	105g
ケース重量	2.5kg	2.5kg	2.5kg	6.7kg	3.7kg
賞味期間	365日	365日	365日	365日	180日
希望小売価格(税別)	240円	240円	250円	300円	280円
	噛めば噛むほどにうまみが出て くる食感のよい鶏ももを、強火の 炭火で焼き上げました。		強火の炭火で焼き上げた食感のよい鶏ももに唐辛子のピリ辛 さを加えました。	国産の鶏手羽を、骨からほろっと外れるほどにやわらかく仕上げました。	シャキシャキとした食感の国産 の筍と、国産の切り昆布を薄味 で食べやすい味に仕上げまし た。

商品名	¥食卓に彩りを 膳 高野豆腐と結び昆布	¥食卓に彩りを 膳 沖縄の味 ラフテー	¥食卓に彩りを 膳 沖縄の味 軟骨ソ―キ	¥食卓に彩りを 膳 穂先たけのことふきの土佐煮	¥食卓に彩りを 膳 十目ひじき煮
商品イメージ	画野豆腐は粘び昆布	MROVE DO T - Red-4 MROVEN DE LEE-40 FORT BAR-BARBARD. MR 160	MARONE WHEN WAS A STATE OF THE	機免がけのこと ようの上佐煮 #ADBCの上佐煮 #ADBCの日本におります。 ADBCの日本におります。	・ 十日のじき然 PRINAPTED PALACERS PRINAPTED PALA
メーカー出荷日	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始
規格	120g	140g	140g	90g	85g
配送ロット	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース
国分コード	1624546	1624550	1624551	1624552	1624554
JANコード	4543951117893	4964134414125	4960801901349	4901011609434	4901011609427
ITF⊐ード	14543951117890		14960801901346	14901011609431	14901011609424
商品サイズ(横×高×奥行)	160 × 170 × 30	160 × 120 × 40	$155 \times 120 \times 50$	120 × 160 × 40	120 × 160 × 25
ケースサイズ(横×高×奥行)	301 × 120 × 452	260 × 110 × 360	375 × 125 × 285	405 × 200 × 225	405 × 160 × 225
単品重量	127g	145g	145g	95g	90g
ケース重量	4.05kg	4.9kg	4.7kg	3.85kg	3.5kg
賞味期間	180日	180日	180日	240日	210日
希望小売価格(税別)	270円	390円	250円	200円	200円
商品コメント	食感のよい高野豆腐と結び昆布をかつおの利いた出汁で合わせました。	豚の皮付き三枚肉(バラ肉)を 醤油と黒糖ベースのたれで柔ら かく煮込みました。	国産の豚軟骨をほろりとお箸で 切れるくらい柔らかく仕上げまし た。		ひじきとれんこん・人参・ごぼう・ 鶏肉など10種類の具材を鰹節 と昆布が利いた出汁で仕上げ ました。

商品名	¥食卓に彩りを 膳 ゴロッと野菜の塩糀煮	¥食卓に彩りを 膳 ピリ辛れんこん	¥食卓に彩りを 膳 洋風牛すじ煮込み	¥食卓に彩りを 膳 豚のトリッパ風煮込み	¥食卓に彩りを 膳 タンドリーチキン
商品イメージ	ゴロッ野菜の 塩粧液 PRACE SPRESS SPRESS PROMES AMILICAD SIGNAL VIE DELICA SPRESS	ESTATION AND TO COMMITTEE TO CO	PAL ALLA MARCHANIA AL	BKのトリッパ級 変込るか Windstand 11-17日本イトファールで記るした。 Comp 1000	AVIVI-5+V AVIV-5+V
メーカー出荷日			2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始
規格	120g	90g	100g	100g	70g
配送ロット	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース
国分コード	1624553	1624555	1624540	1624535	1624539
JAN⊐ ー ド	4901011609410	4901011609441	4902970966408	4902970966415	4902970966422
ITF⊐ード	14901011609417	14901011609448	14902970966405	14902970966412	14902970966429
商品サイズ(横×高×奥行)	130 × 160 × 45	120 × 160 × 40	120 × 160 × 35	120 × 160 × 35	120 × 160 × 35
ケースサイズ(横×高×奥行)	405 × 220 × 225	405 × 200 × 225	225 × 182 × 266	225 × 182 × 266	225 × 182 × 266
単品重量	125g	95g	105g	105g	75g
ケース重量	4.7kg	3.8kg	3.45kg	3.45kg	2.5kg
賞味期間	240日	210日	270日	270日	270日
希望小売価格(税別)	220円	200円	230円	280円	260円
	れんこん・里芋・人参などを素材の食感を大切にして炊き上げ、塩糀で仕上げました。	れんこん・こんにゃく・鶏肉を唐 辛子でピリ辛に仕上げました。 大人の味の一品です。	国産牛すじとじゃがいも、マッシュルーム、たまねぎ等を濃厚なブラウンソースでじっくりと煮込みました。	豚もつ肉と豚肉を、オリーブを 利かせたトマトソースで煮込ん だ南ヨーロッパ風のメニューで す。	スパイシーなカレーペーストに 漬け込んだ鶏もも肉を、じっくり とオーブンで焼き上げました。

商品名	¥食卓に彩りを 膳 きんぴらごぼう	¥食卓に彩りを 膳 れんこんとごぼうと筍の土佐煮	¥食卓に彩りを 膳 ぷり大根	
商品イメージ	B SAUNGERS BENEFIT AND A TOTAL OF THE SECOND STATE OF THE SECOND	れたこんとぼうと 物の土佐煮 Manage and an an and an an and an	ぶり大根 ************************************	
メーカー出荷日	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	2016年8月1日 鈴与より出荷開始	
規格	100g	110g	130g	
配送ロット	混載10ケース	混載10ケース	混載10ケース	
国分コード	1624548	1624549	1624545	
JANコード	4937211002621	4937211002614	4902422276239	
ITF⊐ード			64902422276231	
商品サイズ(横×高×奥行)	120 × 160 × 35	120 × 160 × 35	$130 \times 160 \times 30$	
ケースサイズ(横×高×奥行)	251 × 180 × 330	251 × 180 × 330	225 × 160 × 405	
単品重量	110g	110g	134g	
ケース重量	3.8kg	3.8kg	4.4kg	
賞味期間	180日	180日	270日	
希望小売価格(税別)	250円	250円	250円	
	国産のごぼう、れんこんを使い 歯ざわり良く仕上げた、おそうざ いの定番です。	国産のれんこん、ごぼう、たけ のこを鰹風味豊かな出汁で炊き 上げました。	ぶりのあらを骨まで食べられるくらいやわらかく仕上げました。	