

おいしさと健康



江崎グリコ株式会社

肉のボリューム感にこだわった大満足のレトルト丼
DONBURI亭
＜牛のすき焼き丼＞＜鶏の炭火焼き丼＞
3月11日から全国で新発売

＜概要＞

江崎グリコ株式会社は、丼の素市場シェアNO.1※ブランド「DONBURI亭」から、手軽に食べられ、具がたっぷり満足感のある『DONBURI亭＜牛のすき焼き丼＞』『DONBURI亭＜鶏の炭火焼き丼＞』を3月11日（火）から全国で新発売いたします。

『DONBURI亭＜牛のすき焼き丼＞』『同＜鶏の炭火焼き丼＞』は、肉のボリューム感にこだわりました。＜牛のすき焼き丼＞は、DONBURI亭＜すき焼き丼＞に比べ、牛肉の量、牛肉1枚あたりの大きさを2倍にしました。濃い味の割り下を使用しているので飯がすすみます。＜鶏の炭火焼き丼＞は、ゴロッと鶏もも肉を使用し、炭火で直に炙り焼きした鶏肉を引き立てる甘辛醤油ダレが食欲をそそります。

レトルト丼の素の主要購入層の40代が不満点として持っている「ボリューム感が足りない」を解消した満足度の高いアイテムで、特に男性のお客様のがつつり食べたいというニーズにお応えします。

江崎グリコは、様々なメニューをレトルト丼の素でご提案することで、日本の食卓を応援して参ります。

※インテージ SRI 調べ レトルト丼市場 2012年1月～12月



左から『DONBURI亭＜牛のすき焼き丼＞＜鶏の炭火焼き丼＞』

■発売日・地区：2014年3月11日（火）・全国

■製品概要

製品名	DONBURI亭 ＜牛のすき焼き丼＞	DONBURI亭 ＜鶏の炭火焼き丼＞
内容量	175g	200g
希望小売価格	276円（税別）	
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・手軽に食べられる、具がたっぷりの満足感のあるレトルトどんぶりの素 ・DONBURI亭＜すき焼き丼＞比200%の牛肉でボリュームたっぷりのすき焼き丼。 ・大きいカットに変更した牛肉に甘辛い割り下がよく絡み、ご飯によく合います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごろっとした大きめカットの鶏もも肉が入って、ボリュームたっぷりの丼の素。 ・炭焼きした鶏肉を引き立てる甘辛醤油ダレが食欲をそそります。
対象層	主婦自身及びその家族	

■DONNBURI亭ラインアップ

製品名	DONBURI亭 ＜牛丼＞	DONBURI亭 ＜中華丼＞	DONBURI亭 ＜親子丼＞
パッケージ			
内容量	180g	210g	210g
希望小売価格	250円（税別）		
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・特製だしでつゆを仕込みました。 ・柔らか牛肉の旨みとたまねぎ、しらたきのおいしさが味わえます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・10種類の具材のうち、うずら卵は3個入り ・清湯スープのあんので、コクがあってすっきりとした後口に仕上げました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふんわりしたおいしさの「とき卵」と京風のだしの旨みが自慢です。 ・鶏肉と玉ねぎの具入りで、満足感のある食べ応えです。
対象層	主婦自身及びその家族		

以上