

おいしさと健康

Glico

江崎グリコ株式会社

料理人・神田川俊郎先生お墨付き！
『炊き込み御膳』シリーズに
「特選炊き込み御膳＜海鮮風五目＞」新登場！
2014年8月5日から全国で新発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、こだわりのだしで炊き上げる炊き込みごはんの素『炊き込み御膳』シリーズから「特選炊き込み御膳＜海鮮風五目＞」を2014年8月5日（火）から全国で新発売いたします。

『炊き込み御膳』は、かつおの香り、昆布の旨み、丸鶏のコクがきいた「こだわりのだし」で炊き上げる上品な味わいの炊き込みごはんの素として人気の商品です。

新登場の「特選炊き込み御膳＜海鮮風五目＞」は、貝柱、鯛、たら身の身を使用し、魚介の旨みとまいたけの旨みを融合した商品です。また、さば節、むろあじ節、宗田がつお節、かつお節といった4種類の節から抽出したこだわりの「黄金のだし」をブレンド。複数のだしを合わせた厚みのある味わいが特長です。

さらに料理人・神田川俊郎先生が『炊き込み御膳』の店頭プロモーションビデオや店頭ポスター等に登場し、炊き込み御膳シリーズのおいしさの解説やアレンジメニューの紹介をいたします。

江崎グリコは、秋の行楽シーズンなど炊き込みごはんの素の需要が高まるこれからの時期に向けて、お客様に楽しい商品や話題を提供し続け、市場の活性化に寄与して参ります。



画像左：神田川先生起用販促ポスター、右：「特選炊き込み御膳＜海鮮風五目＞」

■発売日・地区：2014年8月5日（火）・全国

■製品概要

製品名	特選炊き込み御膳<海鮮風五目>
内容量	215g（炊き込みご飯の具137g・だし78g）
希望小売価格	476円（税別）
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・3種の魚介（貝柱、鯛、たら）とまいたけの旨みが融合したおいしさ。 ・さば節、むろあじ節、宗田がつお節、かつお節といった4種類の節から抽出したこだわりの「黄金のだし」をブレンド。
パッケージ	

■『炊き込み御膳』シリーズ リニューアル品

製品名	炊き込み御膳<五目ごはん><鶏ごぼう>
内容量	<p><五目ごはん>：272g（炊き込みご飯の具194g・だし78g）</p> <p><鶏ごぼう>：238g（炊き込みご飯の具160g・だし78g）</p>
希望小売価格	315円（税別）
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・さば節、むろあじ節、宗田がつお節、かつお節といった4種類の節から抽出したこだわりの「黄金のだし」をブレンド。 ・<五目ごはん>：こだわりのだしで炊き上げた10種類の具材のおいしさ。 ・<鶏ごぼう>：しょうがのきいた鶏肉とごぼうのおいしさ。
パッケージ	

■『炊き込み御膳』シリーズ リニューアル品

製品名	特選炊き込み御膳<松茸ごはん>
内容量	228g (炊き込みご飯の具150g・だし78g)
希望小売価格	476円 (税別)
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・贅沢な香りと味を堪能していただける松茸入り。 ・さば節、むろあじ節、宗田がつお節、かつお節といった4種類の節から抽出したこだわりの「黄金のだし」をブレンド。
パッケージ	

■『炊き込み御膳』シリーズ 期間限定品

製品名	特選炊き込み御膳<栗ごはん>
発売日	2014年8月5日 期間限定発売
内容量	222g (炊き込みご飯の具155g・だし67g)
希望小売価格	476円 (税別)
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・ごろっとした甘味のある栗のおいしさ。 ・旨みを引き出す北海道産の昆布エキスを使用。
パッケージ	

■神田川俊郎先生プロフィール



料理人。1939年、京都市生まれ。1965年に大阪・北新地に日本料理「神田川」を開く。テレビ、ラジオへの出演のほか講演活動を各地で展開。全日本調理師協会名誉会長。

以上