

2020年8月17日

株式会社ライフコーポレーション

だしの風味が引き立つ！ライフオリジナルのチルドおでん 「久原醤油 あごだしと白だしを使用したおでん」新発売！

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、チルドタイプの「久原醤油 あごだしと白だしを使用したおでん」を8月16日に新発売いたしました。

久原醤油の2種類のだしを使用したこだわりの「おでんだし」に、こだわりの具材として「もち巾着」・「生芋こんにゃく」・「牛すじ」が入ったライフオリジナルおでんです。

だしの風味と具材のおいしさ引き立つ「久原醤油 あごだしと白だしを使用したおでん」は、近畿圏ライフ全154店舗の食品売り場で販売しております。



◆商品概要

- <商品名> 久原醤油 あごだしと白だしを使用したおでん
- <価格> 598円（本体価格）
- <販売店舗> 近畿圏ライフ全154店舗の食品売り場で販売中

◆商品のこだわり

①こだわりの「おでんだし」

焼きあご本来の風味を味わえる久原醤油の「あごだし」と「あごだし入り白だし」を使用した、こだわりの「おでんだし」を使用しています。

高温で加熱するレトルトに対し、チルドは低温で熱をかけるため風味がしっかりと残り、だしの旨みをよりお楽しみいただけます。

②おいしさ引き立つ具材

だしがしみこんだ人気の具材が 6 種類（大根・たまご・ごぼう巻・もち巾着・生芋こんにゃく・牛すじ）11 品入ってボリューム満点です。

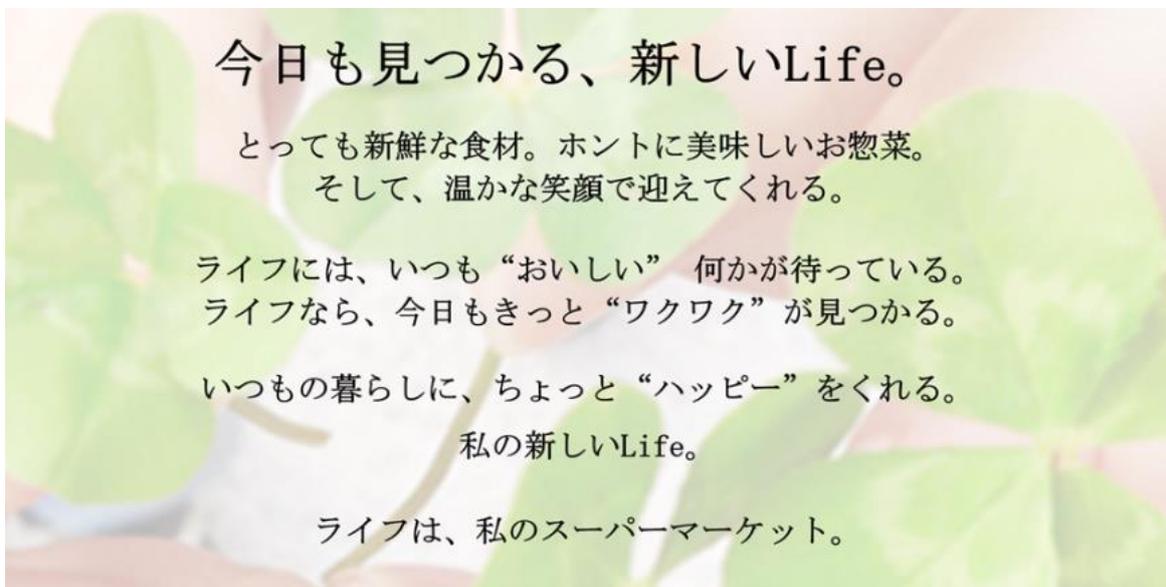
とろっとやわらかいお餅が入った「もち巾着」、弾力のある「生芋こんにゃく」、赤身の肉がついた「牛すじ」など、おいしさ引き立つ具材が入って食べ応え抜群です。

◆開発者の思い

だしにこだわったおでんを作りたいと思い、「あごだし」で有名な久原醤油とこだわりの「おでんだし」を開発しました。焼きあご本来の風味を残すために、チルドにすることでだしの旨みをしっかり味わえるように仕上げました。チルドだからこそおいしさ引き立つ「もち巾着」・「牛すじ」など人気のおでんの具材が入って食べ応え抜群です。こだわりのだしと具材をお楽しみいただけるライフオリジナルおでんをぜひお試しください！

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。



以 上