

2021年1月5日

株式会社ライフコーポレーション

西京味噌で 24 時間以上熟成！魚の旨み引き立つおいしさ！ 「ライフオリジナル西京焼き盛合せ」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、「ライフオリジナル西京焼き盛合せ」を、近畿圏店舗で 1 月 4 日に新発売いたしました。

ライフが自信を持っておすすめする「今月の見て見て」の 1 月商品に選ばれた「ライフオリジナル西京焼き盛合せ」は、鮭・さわら・赤魚を西京味噌で 24 時間以上熟成させ、魚本来の旨みを引き立たせた逸品です。西京味噌の甘みと 3 種類の魚の味わいを一度にお楽しみいただけます。ごはんのおかずにとぴったりな「ライフオリジナル西京焼き盛合せ」は、近畿圏ライフ 156 店舗の水産売り場にて販売しております。



◆商品概要

- ＜商品名＞ ライフオリジナル西京焼き盛合せ
- ＜価格＞ 498 円（税抜）
- ＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗の水産売り場
※Miniei 西本町店を除く

◆こだわり

①西京味噌の甘み

西京味噌とは京都をはじめとした関西地方の白味噌で、米麴をふんだんに使用した甘みが特徴です。

京都の老舗「株式会社西京味噌」の西京味噌を使用。

(株式会社西京味噌ホームページ <https://e-miso.co.jp/>)

西京味噌

②鮭・さわら・赤魚の旨み

くせがなく食べやすい銀鮭、淡泊な味わいで西京味噌と最も相性の良いさわら、身がほぐれやすく口の中でホロホロとほどけていく赤魚の3種類を一度に味わえます。

自社工場で 24 時間以上西京味噌に漬け込み熟成させて焼いた西京焼きは、魚の旨みと味噌の甘みが絶妙の逸品です。

◆開発者の思い

水産コーナーでご好評をいただいている味噌漬けを、手軽にお召し上がりいただける焼魚としてお届けしたいと思い開発しました。京都で歴史と伝統のある「株式会社西京味噌」の西京味噌の特徴である上品な甘みを味わっていただけるよう、さまざまな魚で試作し、鮭・さわら・赤魚を選びました。魚の旨みと味噌の甘みを一緒にお楽しみいただける逸品です。3種類の西京焼きをぜひ食べ比べてみてください！

◆1月の「今月の見て見て」商品はこちら！



「今月の見て見て」とは？

首都圏・近畿圏ともに、毎月自信を持っておすすめしたい商品をお客様に「見て、知って、試してほしい!」「試す価値あり!」と思える、そんなライフならではの魅力の詰まった商品を発信していく取り組みです。

【首都圏】

【近畿圏】



ライフプレミアム
ふっくらジューシー肉まん



ハチミツ香るツイストドーナツ



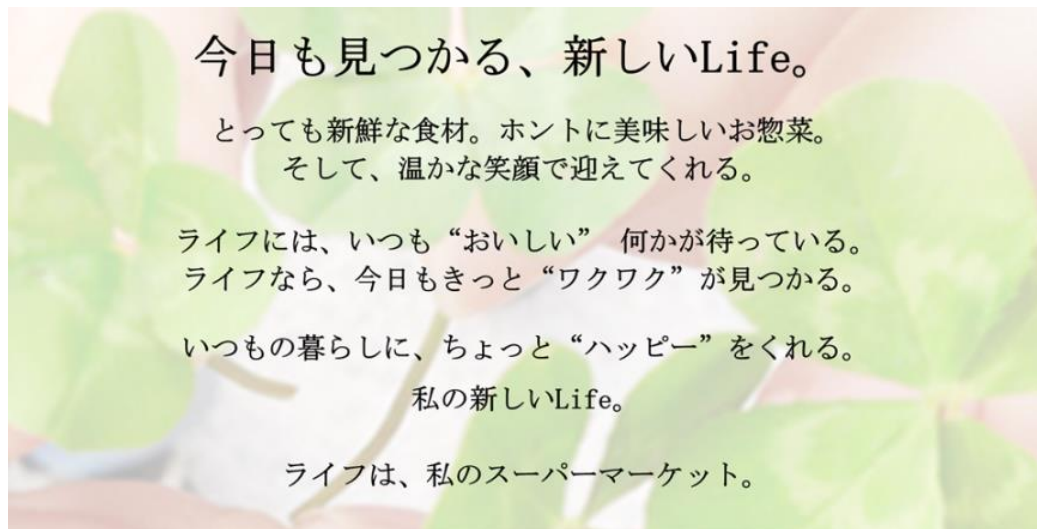
ライフオリジナル西京焼き盛合せ



スマイルライフ くちどけチョコ

『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