

2021年2月1日

株式会社ライフコーポレーション

首都圏限定！岩手県産純和赤鶏使用！ 「純和赤鶏の親子重」を販売中！

“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、岩手県産純和赤鶏を使用した「純和赤鶏の親子重」を首都圏ライフ店舗にて販売しております。

ライフが自信を持っておすすめする「今月の見て見て」の2月商品に選ばれた「純和赤鶏の親子重」は、岩手県産純和赤鶏のもも肉とむね肉を、天然飼料で丁寧に育てられた鶏が産んだ風味豊かな都路のたまごでとじた親子重です。おかずとごはんが分かれるセパレートタイプの容器を使用することで、食べる直前に“親子重”にすることができるため、出来立てのようなおいしさをお楽しみいただけます。

一皿ずつ手鍋で丁寧に煮込んだ「純和赤鶏の親子重」は、首都圏ライフ120店舗の惣菜売り場にて販売中です。



◆商品概要

<商品名>
純和赤鶏の親子重

<価格>
498円（税抜）

<販売店舗>
首都圏ライフ120店舗
※ビオラル丸井吉祥寺店を除く

◆こだわり

①岩手県産純和赤鶏使用

精肉売り場で販売している純国産の岩手県産純和赤鶏の**もも肉・むね肉**を使用。

希少価値が高く、品質の評価も非常に高い純和赤鶏は、適度な歯ごたえと弾力、旨味が濃い肉質が特徴です。

②こだわりのたまご

たまごの味は鶏の種類と飼料によって変わります。

卵質にこだわり天然飼料で丁寧に育てられた鶏が産んだ**都路のたまご**を使用することで、風味豊かなたまごの味わいをお楽しみいただけます。

③製法

手鍋を使用し、店内にて一つ一つじっくりと煮込むことでしっかりとつゆの味が素材にしみ込み、だしの風味が感じられる親子重に仕上がります。

◆開発者の思い

鶏肉やタレの旨味を感じられ、たまごの色が映える親子重をお届けしたいと思い開発に着手しました。おかずとごはんが分かれるセパレートタイプの容器を使用しています。お召し上がりの直前に“親子重”にすることで、ごはんにつゆがしみ込みすぎず、出来立てのような味をお楽しみいただけます。こだわりの親子重をランチ・夕食にぜひご賞味ください！

◆2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】



純和赤鶏の親子重



純和赤鶏むね塩唐揚げ



チョコクロワッサン

【近畿圏】



チョコとバナナが入ったオムレット



よく伸びてラクなのにすっきりキレイなパンツ

『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。

今日も見つかる、新しいLife。

とっても新鮮な食材。ホントに美味しいお惣菜。
そして、温かな笑顔で迎えてくれる。

ライフには、いつも“おいしい” 何かが待っている。
ライフなら、今日もきっと“ワクワク”が見つかる。

いつもの暮らしに、ちょっと“ハッピー”をくれる。
私の新しいLife。

ライフは、私のスーパーマーケット。