

2021年8月3日

株式会社ライフコーポレーション

近畿圏ライフ こだわりの惣菜を毎月お届け 8 月度「バイヤーこだわりの一品」 4 品発売

“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、惣菜バイヤーが素材・製法にこだわった商品を発信していく取り組みである「バイヤーこだわりの一品」を毎月実施しております。

8 月にラインアップする商品は、暑い夏を乗り切るのにおすすめな「コクと旨味のレバニラ(国産豚使用)」 「韓国風牛カルビキンパ巻」 「ライフ自慢のスパイス香る甘辛カレー」 「1/3 日分の野菜が摂れる中華あんかけ丼」 の 4 品です。

近畿圏ライフは今後も、ご家庭での食事の一品としてお楽しみいただける惣菜をお届けしてまいります。

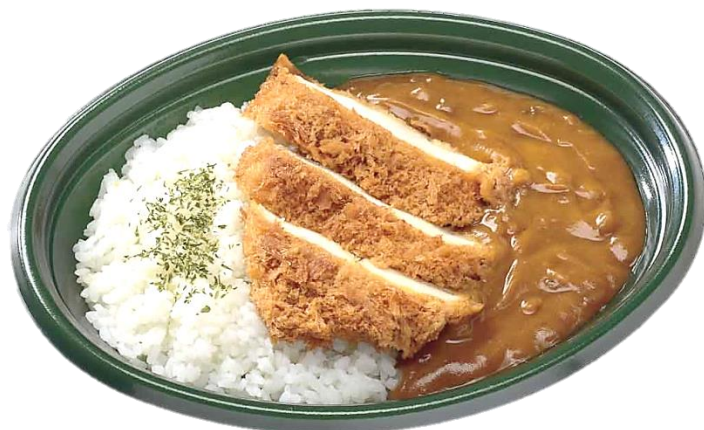
【8 月度バイヤーこだわりの一品】



コクと旨味のレバニラ(国産豚使用)



韓国風牛カルビキンパ巻



ライフ自慢のスパイス香る甘辛カレー



1/3 日分の野菜が摂れる中華あんかけ丼

◆商品詳細



暑い夏を乗り切るスタミナメニュー

- ＜商品名＞ コクと旨味のレバーニラ(国産豚使用)
＜価格＞ 298 円 (税込 321 円)
＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗
※ビオラル靱店・Miniei 西本町店を除く

◆特徴

しっとりとした口当たりの国産豚レバーを使用。

ごま油の利いた醤油だれに米から作った発酵調味料であるチューニャンを配合し、コクと旨味のある味付けに仕上げました。

◆開発者の思い

暑い夏を乗り切るスタミナメニューをお届けしたいと思い、ビタミン A や鉄分等の栄養素を多く含むとされる豚レバーがたくさん摂れる商品を開発しました。食べやすい味付けにするため、たれの配合を試行錯誤しました。しっとりとした口当たりのレバーが、ごま油の利いた醤油だれと相性抜群です。ぜひお試しください！



ジューシーな牛カルビ肉がたまらないキンパ巻

- ＜商品名＞ 韓国風牛カルビキンパ巻
＜価格＞ 5 カン 398 円 (税込 429 円)
＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗
※ビオラル靱店・Miniei 西本町店を除く

◆特徴

肉質がジューシーな牛カルビ肉を使用。すりリンゴ・レモンジュース・コチュジャン・ごま油を配合した甘辛たれで味付けしました。

牛カルビ肉によく合うとろーりとした卵黄ソースを絡めました。

◆開発者の思い

コロナ禍で旅行気分が味わえる食事の需要が高まっています。海外料理の中で人気が高い韓国料理を、手軽にお客様にお届けしたいと思い開発しました。キンパ巻に牛カルビ肉を加え、ジューシーな肉を味わえる巻寿司に仕上げました。ぜひお試しください！



甘さと辛さがクセになる。ライフオリジナルの甘辛カレー

＜商品名＞ ライフ自慢のスパイス香る甘辛カレー

＜価格＞ 398 円（税込 429 円）

＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗

※ビオラル靱店・Miniel 西本町店を除く

◆特徴

野菜の甘みのあとにスパイスの辛さが追いかけてくる本格甘辛カレー。

香味野菜とスパイスをしっかり炒めて甘みと香りを引き出し、口当たりは甘く、あとから白胡椒のピリッとした辛さが追いかけて来ます。

こだわりのカレーと一度も冷凍していない自社製チキンカツは食べ応え抜群です。

◆開発者の思い

カレーの即食需要が増加している中、おいしいカレーを手軽に召し上がっていただきたいと思い開発しました。大阪では「甘辛カレー」の人気があるため、口当たりは甘くあとからピリッとした辛さが追いかける、甘さと辛さがやみつきになるカレーに仕上げました。一度も冷凍していない自社製チキンカツをのせた食べ応えがある逸品です。



旨味とコクが特徴のタレにこだわった中華あんかけ丼

＜商品名＞ 1/3 日分の野菜が摂れる中華あんかけ丼

＜価格＞ 398 円（税込 429 円）

＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ 156 店舗

※ビオラル靱店・Miniel 西本町店を除く

◆特徴

かきエキス・チキンエキスの旨味・チューニャン（米から作った発酵調味料）のコク・ごま油の風味が特徴のたれで仕上げた中華あんかけ丼。

5 種類の野菜（白菜・玉ねぎ・人参・竹の子・絹さや）を使用し、1 食で厚生労働省が推奨する 1 日の野菜摂取量の 1/3（※）を摂ることができます。

※厚生労働省が策定した「健康日本 21」において、野菜摂取の目標量を 1 日 350g 以上としています。

参照（https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21_11/b1.html）

。

◆開発者の思い

こだわりのたれとたっぷりの野菜がメインの中華あんかけ丼にしたいと思い開発しました。5 種類の野菜とえび・イカ・うずら卵などをトッピングして具たくさんな中華あんかけ丼が完成しました。仕上げには旨味とコクにこだわったたれをかけて、つやと照りを出しました。