

2021年8月6日

株式会社ライフコーポレーション

ライフオリジナルの本格練天が 2 品登場 「淡路島産玉ねぎ天」「京都府産九条ねぎ天」を新発売

“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、「淡路島産玉ねぎ天」「京都府産九条ねぎ天」を 8 月 11 日に近畿圏店舗で新発売いたします。

練天の中でもで人気を集める玉ねぎ天・ねぎ天。新発売する「淡路島産玉ねぎ天」「京都府産九条ねぎ天」は上質なすり身とこだわりの素材を合わせたライフオリジナルの本格練天です。「淡路島産玉ねぎ天」は甘味が強い淡路島産の玉ねぎを 100%使用し、くし切りにした玉ねぎのジューシーな食感をお楽しみいただけます。「京都府産九条ねぎ天」は風味が良い京都府産の九条ねぎを 100%使用し、大きく切ったねぎの食感を味わえるように仕上げました。

一枚一枚丁寧に職人が手作りした「淡路島産玉ねぎ天」「京都府産九条ねぎ天」は、近畿圏ライフ 120 店舗の食品売り場で販売いたします。



淡路島産玉ねぎ 100%使用
玉ねぎのジューシーな食感



京都府産九条ねぎ 100%使用
甘味の強いねぎがたっぷり

◆商品概要

- <商品名> 長谷井商店 淡路島産玉ねぎ天
長谷井商店 京都府産九条ねぎ天
<価格> 各 1 枚入り 138 円 (税込 149 円)
<販売店舗> 近畿圏ライフ 120 店舗の食品売り場

◆商品のこだわり

すり身にはキメが細かくしなやかな食感のイトヨリダイと、鮮度が良いスケソウダラを使用。なめらかな食感が特徴のすり身を一枚一枚職人が手作りし、温もりが感じられるようなやさしい味に仕上げました。

淡路島産玉ねぎ天

じっくり時間をかけて育てられた淡路島産玉ねぎを100%使用。丁寧に自然乾燥し完熟させた玉ねぎは甘味と旨味が強く、やわらかい食感が特徴です。
大きくくし切りにした玉ねぎとすり身を合わせた練天は、玉ねぎのジューシーな食感を味わうことができます。

京都府産九条ねぎ天

甘く風味の良い食べ応えがある京都府産九条ねぎを100%使用。
ぬめりと甘味が強い九条ねぎは細かく刻まず大きく切ることで、ねぎ本来の味と風味を引き立てました。

◆おすすめの食べ方

- ・そのままお召し上がりいただくと、すり身や具材本来のおいしさと食感を味わうことができます。
- ・少し焙ると香ばしさが増し、さらに味わい深くなります。
- ・さっと煮ると出汁と甘味が出て、もっちりとした食感をお楽しみいただけます。

◆開発者の思い

素材やおいしさにこだわったライフオリジナルの練天をお届けしたいと思い開発しました。練天の中でも人気が高い玉ねぎ天・ねぎ天で開発を決意。良い素材を使用するため、玉ねぎと九条ねぎの生産者さんを実際に訪問するところから始め、こだわりの逸品が完成しました。丁寧に職人が手作りした本格練天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。

