

## 食卓を豊かにするチルド包装惣菜「もう一品」シリーズから 「北海道男爵の煮っころがし」新発売

株式会社ヤマザキ（静岡県榛原郡吉田町／代表取締役社長：山崎朝彦）は、食卓を豊かにするチルド包装惣菜『もう一品』シリーズより、「北海道男爵の煮っころがし」を2023年5月20日から全国の小売店で順次発売いたします。今回の新商品発売により『もう一品』いんどりシリーズのラインナップは、全17アイテムになります。

### ■開発背景

近年、じゃがいもの国内需要の増加に反して、生産者の減少などから国内生産量が減少しています。不足分を輸入でまかなっているため、じゃがいもの食料自給率が低下。食料自給率向上のため、農林水産省や地方自治体は、地産地消などの取り組みを行っています。

当社では、北海道の契約農家からじゃがいもを調達、製品を製造し、お客様のもとへお届けするという仕組みを構築することで、生産者が安定的かつ持続的な農業を続けることができる環境づくりに努めております。また、男爵芋の安定的な調達ができることで、おいしい男爵芋を使った商品をより多くの皆様に提供することができます。

この度、新たに男爵芋を使った商品を展開することで、食卓のおかずを選べる楽しさを提供いたします。また、袋物惣菜市場ではじゃがいもを使った和惣菜が少ないため、和惣菜のラインナップを増やすことで、日々の食卓に男爵芋を使った料理を取り入れていただけるよう、『もう一品』いんどりシリーズより「北海道男爵の煮っころがし」を新発売いたします。

### ■商品特長

ほくほくとした食感が特徴である男爵芋の風味を活かし、飽きのこない味付けに仕上げました。当社独自の遠赤外線調理機を使用することで、男爵芋のよりほくほくとした食感を味わえます。

煮込み工程では、砂糖、本みりん、清酒といった家庭にあるシンプルな調味料で男爵芋に味を染み込ませ、仕上げにとろみのある醤油ベースの調味液を芋にまとわせました。この調理工程によって、より男爵芋本来の味と香りが引き立っています。

そのままでもおいしいですが、温めることで、さらに男爵芋の食感や風味が際立つ一品となっております。

■商品画像



■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ(mm)	保存方法	賞味期限
もう一品 いろどり 北海道男爵の煮っころがし	80g	186円 (税抜173円)	縦150×横115×厚み35	要冷蔵	40日

※税込価格は、小数点以下を切り捨てて表記しています。

【報道関係者のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ  
担当者：営業本部 営業企画部 マーケット戦略課  
大田（おおた）  
TEL：0548-28-6650 FAX：0548-28-7603

【一般の方のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ  
お客様相談室  
TEL：0120-107051（受付時間：9:00～17:00）