

「Today's dish」シリーズが新登場
こだわりのホワイトソースで具材をおいしく食べる
シチュー2品 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、新たに立ち上げた「Today's dish」シリーズより、「北海道男爵のクリームシチュー」と「濃厚仕立てのかぼちゃシチュー」を2025年3月1日から全国の小売店で順次発売いたします。

■開発背景

近年、健康意識の高まりや忙しいライフスタイルにより、手軽に取り入れられる商品の需要が大幅に増加しています。そこで、食卓の定番メニューでありながらも、本格的につくるには手間のかかる“シチュー”を商品化しました。シチュー市場ではルウやレトルト商品が主に流通しておりますが、新たな切り口として、ヤマザキだからこそできる“チルドシチュー”で本格的なおいしさを実現しています。

20～30代の働く女性をメインターゲットとして、簡便志向やコスパ・タイパを意識した「こだわりのホワイトソースで具材をおいしく食べるシチュー」をコンセプトに、同年代である20代の女性社員を中心として企画開発をしました。素材を活かし、ホワイトソースで培ってきた技術を持つヤマザキだからこそできる、電子レンジで温めるだけで、手軽に本格的なおいしさを楽しめる新たなシチューを皆様の食卓にお届けいたします。

■商品特長

シチューのこだわり

- ・北海道牛乳と自社製ブイヨンをベースに、乳の香りやコクにこだわった本格ホワイトソースに仕上げています。
- ・素材本来のおいしさを活かし、具材一つひとつを丁寧に下ごしらえしています。
- ・低温で殺菌をすることで、まるでつくり立てのようなおいしさを味わえます。
- ・レンジアップ専用包材を使用することにより、電子レンジで温めるだけですぐに本格的なシチューをお楽しみいただけます。

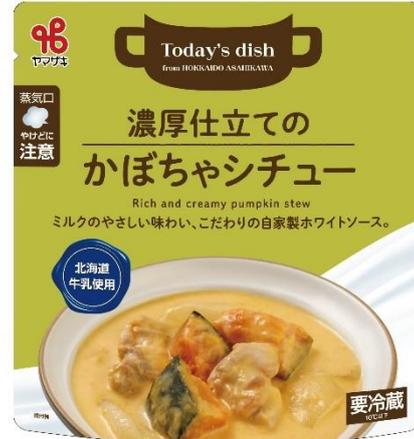
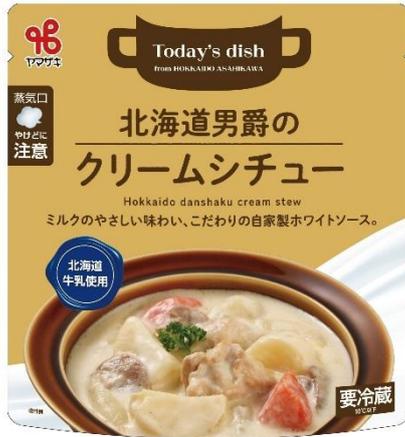
「北海道男爵のクリームシチュー」

ごろっとした具材とミルクのやさしい味わいが楽しめる定番のクリームシチューです。

「濃厚仕立てのかぼちゃシチュー」

ほっくりとした食感のかぼちゃが楽しめる濃厚仕立てのシチューです。

■商品画像



■パッケージの特徴

- ・男爵芋の“茶”、かぼちゃの“緑”をイメージし、おしゃれながらも温かくほっこりとした印象のデザインにしました。
- ・シリーズロゴにスープカップを用いることで、食卓を連想させます。
- ・商品の特徴である「牛乳からつくっている」ことを、背景にあるカーテンのようなミルクとワンポイントで表現しています。

■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
Today's dish 北海道男爵の クリームシチュー	180g	420円 (税抜389円)	縦158×横150×厚み40	要冷蔵	40日間
Today's dish 濃厚仕立ての かぼちゃシチュー	170g	420円 (税抜389円)	縦158×横150×厚み40	要冷蔵	40日間

※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
松浦（まつうら）
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）