

発酵のある暮らし ● ● ● cocoro dining

“発酵のおいしさを食卓にお届け”する 「キッコーマンこころダイニング」より 冷凍そうざい4品を新発売！

「発酵のある暮らし」をコンセプトに、しょうゆもろみなどの調味料を販売する「キッコーマンこころダイニング株式会社」(*)は、11月1日より、新たに発酵のおいしさが味わえる冷凍そうざいを発売します。

「キッコーマンこころダイニング」では、“発酵のおいしさを食卓にお届け”するために、「しょうゆもろみ」などの調味料を、アンテナショップと通信販売でお客様に直接に販売しております。今回、ご家庭でより手軽に「しょうゆもろみ」のおいしさを味わっていただけるよう、キッコーマンとして新しいカテゴリーである“冷凍そうざい”の販売を開始いたします。



今回、発売するのは、『^{もがみ}最上鴨のロース煮〜山椒風味〜』『豚のしょうゆもろみ漬け』『銀だらのしょうゆもろみ漬け』『牛すじの煮込み』の4商品です。いずれも“発酵のおいしさを食卓にお届け”をコンセプトにした商品です。キッコーマンが培ってきた発酵の技やおいしさを、そうざいとして手軽に召しあがれます。

今回発売する冷凍そうざいは、「発酵のある暮らし こころダイニング」公式オンラインショップでの通信販売のほか、東京都武蔵野市にあるアンテナショップ「発酵のある暮らし こころダイニング 吉祥寺店」にて販売いたします。

(*) キッコーマンこころダイニング株式会社

- ・会社名 : キッコーマンこころダイニング株式会社
- ・事業内容 : 食品の通販、アンテナショップ運営
- ・本社 : 東京都港区西新橋 2-1-1
- ・設立 : 2017年4月
- ・代表 : 代表取締役社長 茶谷良和

《冷凍そうざい 商品概要》

『^{もがみ}最上鴨のロース煮～山椒風味～』



<調理例>



<商品パッケージ>

山形県産最上鴨のロース肉を、しょうゆもろみベースのたれと合わせてじっくり火を通しました。しょうゆもろみや赤ワインを合わせた深みのあるたれ、さわやかな香りの国産実山椒は、脂ののった鴨肉と相性抜群です。解凍してそのまま切るだけで召しあがれます。赤ワインと一緒に、おもてなし料理の一品としてどうぞ。

『豚のしょうゆもろみ漬け』



<調理例>



<商品パッケージ>

国産の豚ロース肉を、しょうゆもろみと酒粕のこうじ調味料のたれに漬け込みました。しょうゆもろみのコクが厚く切った豚肉の美味しさを引き立てます。フライパンでじっくり焼けば、もろみステーキに。ごはんのおかず最高です。

『銀だらのしょうゆもろみ漬け』



<調理例>



<商品パッケージ>

しょうゆもろみと甘酒を合わせたたれに銀だらを漬け込みました。もろみと甘酒の深みのある味わいと、脂の乗った銀だらの旨みがよく合います。グリルやフライパンで焼くと外は香ばしく、中はふっくらと焼きあがります。

『牛すじの煮込み』



<調理例>



<商品パッケージ>

やわらかく煮込んだ国産牛すじに、滋味のあるごぼう、れんこんを合わせて、味付けしました。みりん、酒、てんさい糖といった基本の調味料にしょうゆもろみを使うことで、深くコクのある味わいに仕上げました。湯せんであたためるだけで、すぐに召しあがれます。

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位:円 消費税込)

品名	内容量	販売価格
		1袋あたり
<small>もがみ</small> 最上鴨のロース煮～山椒風味～	310g	3,888
豚のしょうゆもろみ漬	150g	810
銀だらのしょうゆもろみ漬	110g	972
牛すじの煮込み	190g	1,080

2. 発売日：2018年11月1日（木）

3. 販売先：「発酵のある暮らし ころこダイニング」公式オンラインショップ
<https://cocoro-dining.co.jp>

「発酵のある暮らし ころこダイニング吉祥寺店」

住所：東京都武蔵野市吉祥寺本町1-10-5 吉祥寺公園通りビル

電話：0422-23-0071

営業時間：11:00～20:00（年末年始を除く）

4. 消費者お問い合わせ先：

キッコーマンころこダイニングコールセンター

0120-850-904（10:00～17:00 土日祝日を除く）

以上