

高まる中食需要に対応

2018年5月10日

気温上昇に伴いニーズが高まる“揚げ物惣菜”

イトーヨーカドーの『鶏ももジューシー和風唐揚げ』リニューアル

～5月28日（月）より、全国のイトーヨーカドー（一部店舗除く）で発売～

株式会社イトーヨーカ堂は、5月28日（月）より、全国のイトーヨーカドー146店舗（4月末現在）にて展開している“揚げ物惣菜”の主力商品『鶏ももジューシー和風唐揚げ』をリニューアルいたします。

中食マーケットは近年拡大しており、中でも調理に手間のかかる“揚げ物惣菜”は、気温が上昇するタイミングでも伸長するカテゴリーです。イトーヨーカドーでも、中食需要の拡大に合わせて、揚げ物惣菜の売上が年々伸長しております。

今回、“揚げ物惣菜”の中でもトップ売れ筋商品である『鶏ももジューシー和風唐揚げ』をリニューアルいたします。今回のリニューアルでは、店内での調理工程をひと手間加え、より風味と食感を向上させることで、より本格的な味わいに仕上げました。

その他、北海道士幌町（日本一のじゃがいもの栽培地）の男爵イモを限定使用し、じゃがいもを皮ごと蒸す工程を追加し旨味を増した「ビーフコロッケ」や、新鮮な蔵王牛乳を使用した「クリームコロッケ」、十勝産の男爵イモを使用した「野菜コロッケ」等のコロッケ各種も5月21日（月）より、リニューアルいたします。

イトーヨーカドーは、今後も、より本格的で美味しい商品の開発を通じて、お客様の豊かな暮らしを応援いたします。

イトーヨーカドーの店内製造の揚げ物※には、“コレステロールゼロ”オイルを使用

《 商品の概要 》

『鶏ももジューシー和風唐揚げ』

発売日：5月28日（月） 価格：100g 198円(税込 213円)



- ◇鶏肉へ最後の味付けと衣付けを店内で揚げる直前に行うことで、風味と食感を向上
- ◇味付けには、少量の醤油、酒、塩に生姜、にんにくを加えることで風味良く仕上げ
- ◇粉末にした醤油をブレンドした香ばしく、さっくりとした衣
- ◇揚げ油は低吸油の油を使用

『コロッケ各種』

発売日：5月21日（月）

価格：各1個80円(税込86円)



『ビーフコロッケ』

- ◇じゃがいもの一大産地である北海道士幌町の男爵イモを使用
- ◇じゃがいもを皮ごと蒸すことで、じゃがいも本来の風味を味わえる仕立て
- ◇ラードで肉を炒めることで牛肉の旨味を向上



『クリームコロッケ』

- ◇蔵王高原の牛乳を使用した滑らかでコクのあるクリームソースを使用
- 1日に2回工場に届けられた鮮度の良い牛乳を使用



『野菜コロッケ』

- ◇十勝産の男爵イモに4種の野菜（とうもろこし、玉ねぎ、枝豆、にんじん）を加えた仕立て



『男爵コロッケ』

- ◇十勝産の男爵イモを使用。
- じゃがいもそのものを味わえる商品



『かぼちゃコロッケ』

- ◇十勝産の男爵イモにとたっぷりとかぼちゃを加えることでかぼちゃの甘みを活かした商品

※イトーヨーカドー自営売場内の惣菜コーナーで展開している揚げ物惣菜商品

以上