



# つくるものがたり

## “日本の食を守り、伝統を伝えていきたい”

# イトーヨーカドーオリジナルの新商品誕生！ 「顔が見える食品。」つくるものがたり

## ～2014年度、デイリー・加工食品等、約200品目を発売～

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長<COO>亀井 淳、以下「当社」）は、2014年2月より、当社のオリジナルブランド商品「顔が見える食品。」において、新シリーズ「つくるものがたり」を全国のイトーヨーカドー約120店（商品により、取り扱い店舗数は異なります）にて、順次販売開始いたします。豆腐や納豆等の日配食品からスタートし、今期中には、カテゴリーを加工食品や調味料等にも広げ、約200品目の発売を予定しており、取り扱い店舗も拡大しながら、本商品を通じて日本の食文化や伝統を伝えてまいります。

「つくるものがたり」は、“素材”・“製法”・“職人の技”にこだわった当社オリジナルブランド商品で、納豆や豆腐、梅干しや大福等、日本の伝統の食品よりスタートいたします。大きな特長としては、開発に携わった「つくり手」の想いやこだわりを「ものがたり」として、商品に付記された二次元コードからいつでも閲覧できるほか、当社店頭媒体やホームページ等にて、詳細をお伝えしてまいります。



### 製法



<杵つき>



<包あん>



和菓子屋の意地  
「ごろごろ豆大福」



宮城県みやこがね



北海道十勝の小豆



北海道上川の  
赤えんどう

### 素材

「顔が見える食品。」つくるものがたり商品の一例 ※一部店舗未扱い

| 商 品 名   | 店頭価格(税込)                           | 商 品 概 要   |
|---|------------------------------------|---|
| 豆腐屋の意地<br>絹<br>                  | 198 円<br>(400g)<br>128 円<br>(200g) | 北海道産大豆ユキホマレ 100%と沖縄県産海水にがりを使った「そのままでも美味しい」豆腐。口にいった瞬間に感じる、濃厚な大豆の風味と舌触りにこだわり、限界まで濃く、柔かい豆腐を目指して開発した商品          |
| 豆腐屋の意地<br>木綿<br>                 | 198 円<br>(400g)<br>128 円<br>(200g) | 北海道産大豆ユキホマレ 100%と沖縄県産海水にがりを使った「そのままでも美味しい」豆腐。濃厚な大豆の風味と、ぎゅっとつまった食べ応えのある豆腐で、熱を加えて、湯豆腐や麻婆豆腐にすると、ぷるぷるの食感が楽しめる商品 |
| 豆腐屋の意地<br>寄せ豆腐<br>              | 198 円                              | 北海道産大豆ユキホマレ 100%と沖縄県産海水にがりを使った「そのままでも美味しい」豆腐。柔らかく、絹豆腐よりもさらに濃厚な味わいの豆腐で、一つ一つ、ていねいにお玉で盛り付けた商品                  |
| 納豆屋の意地<br>                     | 158 円                              | 秋田県産リュウホウを 100%使い、納豆菌の働きにより「豆の甘み」を残した納豆。素材の持ち味と柔らかな食感を引き出すため、手間ひまかけた製法により、ご飯と一緒にでも、そのまま食べるにもおすすめの商品         |
| 和菓子屋<br>の意地<br>ごろごろ<br>豆大福<br> | 300 円<br>(1 個 150 円)               | 北海道産の赤えんどうをたっぷり入れ、宮城県産みやこがねを杵つきしたコシのある餅で、十勝産小豆の餡を包んだ豆大福。杵つきから包あまで製法にもこだわった商品                                |
| 梅干屋の意地<br>職人岡崎の<br>はちみつ漬梅<br>  | 1,380 円                            | 紀州南高梅の A 級品を 100%使ったこだわりの梅干し。最高級の梅ならではのふわふわとやさしい食感で、北海道産百花蜜(ひゃっかみつ)を使ったやさしい甘さにより、「梅は果物」という職人こだわりの商品         |

以上

イトーヨーカドーホームページはこちら <http://www.itoyokado.co.jp/>