



# つくるものがたり

2014年4月11日

## オリジナル商品「顔が見える食品。」つくるものがたり 新商品「牛乳」・「キムチ」・「沢庵」も発売開始 ～発売から2ヶ月で売上計画比2倍、20品目に拡充～

イトーヨーカドーは、2014年4月より、オリジナルブランド商品「顔が見える食品。」つくるものがたりシリーズより、「つくるものがたり のびのび育てた放牧酪農牛乳」、「つくるものがたり 沢庵屋の意地 やぐら干し沢庵」、「つくるものがたり キムチ屋の意地 親子三代伝統の味」の計7品目を、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、順次販売開始し、つくるものがたりシリーズの商品を20品目に拡充いたします。

「つくるものがたり」は、素材・製法・職人の技にこだわったオリジナルブランド商品で、日本の伝統の食品よりスタートいたしました。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。



イトーヨーカドーのブランド「顔が見える食品。」に、  
新シリーズ「つくるものがたり」が誕生しました。

他にない、独自のこだわりやおいしさをもった商品をお届けし  
その商品ができるまでの物語をご紹介します。

不可能への挑戦、代々受け継がれてきた技、素材の追求・・・  
いい商品には、物語があります。どうぞご期待ください。

いい商品には、  
物語がある。

# つくるものがたり



「顔が見える食品。」つくるものがたり新商品の一例 ※一部店舗未扱い

| 商品名   | 本体(税込)価格   | 商品概要  |
|---|--|---|
| <p>のびのび育てた<br/>放牧酪農牛乳</p>                                  | <p>298(321)円<br/>&lt;1,000ml&gt;</p>                               | <p>「放牧酪農認証」を取得している山形県飯豊(いいで)町「ながめやま牧場」で放牧中心にのびのびと育てられた牛からとれた牛乳。牛乳の自然な風味を損なわないように殺菌温度にも拘り、舌に残る感じが少ないさらりとした飲みごちのよい牛乳</p>  |
| <p>沢庵屋の意地 やぐら干し沢庵<br/>【計2品目】</p>                          | <p>360(388)円<br/>&lt;一本入れ&gt;<br/>180(194)円<br/>&lt;ハーフサイズ&gt;</p> | <p>宮崎県産の生産者を指定した拘りの大根を使用。伝統の「やぐら干し」で本干しにした大根を熟練の沢庵職人が漬け込みました。塩分控えめで大根の甘みを大切にし、食感も良く、食卓の「名脇役」になる沢庵</p>                 |
| <p>キムチ屋の意地 親子三代伝統の味<br/>※レギュラー・辛口の二種類の味付<br/>【計4品目】</p>  | <p>360(388)円<br/>&lt;200g&gt;<br/>180(194)円<br/>&lt;100g&gt;</p>   | <p>季節に応じて最適の産地から厳選した国産の白菜を使用。唐辛子に拘り、コクと旨みのあるヤンニオン(漬込みダレ)で手作業で丁寧に仕上げました。「母の味」を守り続ける、食感の良い、味に深みのあるキムチ。</p>              |

以上