



# つくるものがたり

2014年2月27日

お客様により美味しい“できたて、つくりたて”の味をご提供

## 「顔が見える食品。」つくるものがたり 初の店内調理商品 『釜煮粒あん 昔づくりおはぎ』を販売開始！

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3月1日（土）より、当社のオリジナルブランド商品「顔が見える食品。」つくるものがたりから、初の店内調理商品である『釜煮粒あん 昔づくりおはぎ』を全国のイトーヨーカドー156店舗にて販売開始いたします。

本商品は、2014年2月より、“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として販売をスタートした「つくるものがたり」初の店内調理商品となります。産地にこだわり厳選された九州産のもち米を店内で蒸しあげること、ふっくらとした食感とお米本来の美味しさを追求しました。また、あんは北海道産の小豆をひと粒ひと粒選別し、昔ながらの製法で炊き上げ、塩をきかせてすっきりとした甘さと小豆本来の風味や美味しさを追求した商品となっております。

イトーヨーカドーでは、季節ならではの旬の食材を使ったオリジナル『おはぎ』の開発をはじめ、今後も「つくるものがたり」のラインナップを拡大しながら、「物語」のあるいい商品を厳選し、お客様にお届けしてまいります。

### 【つくるものがたり 初の店内調理商品『釜煮粒あん 昔づくりおはぎ』】

- 発売日：2014年3月1日（土）～
- 販売店舗：全国のイトーヨーカドー156店舗にて販売  
※一部店舗を除く
- 商品名：「顔が見える食品。」つくるものがたり  
『釜煮粒あん 昔づくりおはぎ』
- 価格：1個 120円（税込）
- 商品特長：

- ・「顔が見える食品。」つくるものがたり 初の店内調理商品で、できたて、つくりたてをお楽しみいただけるおはぎ
- ・産地にこだわった米を店内で蒸し上げ、ふっくらとした食感を実現、選別した北海道産の小豆を昔ながらの製法で炊き上げ、塩をきかせてすっきりとした甘さのあんを使用し、小豆本来の風味や美味しさを追求。味はもちろん品質・製法にもこだわった商品



【商品パッケージと商品イメージ】