



つくるものがたり

2014年2月10日

“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 絹 	198 円 (400g) 128 円 (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 木綿 	198 円 (400g) 128 円 (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 寄せ豆腐 	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 	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 の意地 ごろごろ 豆大福 	300 円 (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 職人岡崎の はちみつ漬梅 	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/>