

2020年4月6日

## 食べる人の笑顔が見える、惣菜の新ブランド

### 『顔が見えるキッチン。』スタート

4月8日（水）よりイトーヨーカドーで発売

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、4月8日（水）より、惣菜の新ブランド『顔が見えるキッチン。』の商品 15 アイテムを首都圏のイトーヨーカドー114店舗<sup>※1</sup>で順次販売いたします。

『顔が見えるキッチン。』は、「作り手」と「食卓」、「お客様」をつなぐことをコンセプトに、原料へのこだわりはもちろん、保存料・合成着色料不使用といった安全・安心や、お客様の「台所代行」として素材の良さを活かす調理工程にもこだわり抜いた商品を取り揃える、新しい惣菜のブランドです。

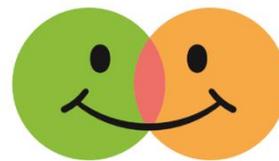
商品づくりに携わる方々の様々なこだわりを、商品パッケージに添付する二次元バーコードから簡単にお客様にご確認いただける、「作り手の情報公開」にも取り組んでいます。

イトーヨーカドーは、これからも美味しく安全な商品を通じ、お客様の生活を豊かにする提案をしてまいります。

※1…2020年3月末時点での国内全店舗数は158店舗です

### ◇ 『顔が見えるキッチン。』概要

- ・発売日：4月8日（水）
- ・展開店舗：イトーヨーカドー114店
- ・アイテム数：15アイテム（発売日現在）



顔が見えるキッチン。

▲ 『顔が見えるキッチン。』ロゴマーク

#### 【3つの“こだわり”】

##### ① 原料

商品の主原料は『顔が見える食品。』<sup>※2</sup>と同様の枠組みで生産者グループ・工場の生産工程を確認。各工程で原料を識別できる安心・安全な取り組みです。

※2…食の安全・安心を追求する取り組みとして、イトーヨーカドーで展開している食品のプライベートブランド

##### ② 調理・調味

素材の良さを最大限に生かせるよう、丁寧な作り方で、心を込めて調理。保存料・合成着色料は不使用です。

##### ③ 見える化

素材や調理する人のこだわりを紹介、おいしさの理由をお客様に伝えます。  
（商品パッケージの二次元バーコードから、説明用の特設HPへリンク）

## — < 商品概要 > —



### 『まごころたまごのロースかつ重』

498 円+税

- ・玉子は「顔見え。まごころたまご」を使用。産卵期間中、親鶏に抗生物質や合成抗菌剤を一切不使用。調理は店内で小鍋を使い、一つひとつ手作り、やわらかなロースカツでボリューム満点



### 『長州ハーブ鶏サクサク揚げ』

398 円+税

- ・5種類のハーブをブレンドした飼料でのびのびとした環境で育った、「顔が見えるお肉。」確認生産者の長州ハーブ鶏を使用した、サクサクの衣とやわらかな鶏肉の食感が楽しめる商品。



### 『じっくり炊いたほっくり 南瓜煮』

100g 248 円+税 130g 298 円+税

180g 378 円+税

- ・通年で冷凍原料は使わず、その日のかぼちゃを確認し、調理時間を調整。小鍋でコトコトと直火調理する、煮物本来の製造方法にこだわり、家庭の味を再現。



### 『自慢のポテトサラダ』

85g 138 円+税 125g 198 円+税

195g 298 円+税 265g 398 円+税

- ・芋の表面の皮のみを剥くことで、旨味の強い部分を残したポテトサラダ。季節により変化する原料の状態に合わせ味の調整を行う事で、美味しさを最大限に引き出した商品。

以上