

おいしさ、けんこう、  
つぎつぎ、わくわく。))



# Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2024 年 3月22日

## 美味しさキープ製法で出来立ての美味しさをラインナップ！ 「おいしso-zai」シリーズ6商品を新発売

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）のグループ会社である、主に日配惣菜の製造、展開しているフジッコNEWデリカ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長：籠谷一徳）は、当社独自の製法で出来立ての“美味しさ”を維持した新シリーズ「おいし so-zai」として 6 商品を 2024 年 3 月 1 日（金）より新発売いたしました。



### ■開発背景

フジッコNEWデリカでは、多様化するニーズの中で、惣菜の新しい“美味しさ”や“価値”を追求するために、スピード感をもって新商品の開発に取り組んでおります。

今回、新たに発売する「おいし so-zai」シリーズは、「日配惣菜の美味しさはそのままに、消費期限がもう少し長く買い置き出来る惣菜が欲しい。」というお客様の声を受け、新しいブランドとして立ち上げました。新シリーズ「おいし so-zai」の第 1 弾商品として、「ずいきと油揚げの田舎煮」「だし香る豆腐のひじき煮」「焼き茄子のそぼろあんかけ」「チキンときのこのバジル和え」「肉団子と根菜の甘酢あんかけ」「おとうふハンバーグ野菜あんかけ」の 6 商品を新たに発売いたしました。

これらの「おいしso-zai」シリーズは、従来の日配惣菜の消費期限が製造日+2日間であるのに対し、当社独自の「おいしさキープ製法」によって製造日+5日間を実現した商品となっております。

### ■商品特長

#### <ずいきと油揚げの田舎煮>

シャキシャキとした食感のずいき（里芋の葉と茎の間の部分）と油揚げを鰹・昆布だしでじっくり煮含めた田舎煮です。酒肴やごはんに合う一品に仕上げました。

#### <だし香る豆腐のひじき煮>

豆腐、ひじき、人参、蓮根を鰹・昆布だしでじっくり煮含めました。彩りよく枝豆煮をあわせた酒肴やご飯のおかずにお勧めの和惣菜です。

### <焼き茄子のそぼろあんかけ>

一口サイズの焼き茄子に、甜面醬、豆板醬を使用したピリ辛そぼろあんかけをかけました。おかずだけでなく酒肴としてもぴったりな一品です。

### <チキンときのこのバジル和え>

エリンギ・舞茸・ぶなしめじ・鶏肉をマリネにし、バジル和えにしました。さわやかな酸味が特徴の商品となっています。

### <肉団子と根菜の甘酢あんかけ>

濃厚な旨味・風味が特徴である香酢とりんご酢をブレンドし仕上げた甘酢あんを肉団子と根菜類に和えました。酒肴やごはんに合う一品に仕上げました。

### <おとうふバーグ野菜あんかけ>

豆腐と鶏肉を使用したひじき入り豆腐ハンバーグに、鰹・昆布だし使用の野菜入り和風あんをかけました。ごはんのおかず、お酒の肴に最適な商品となっています。



## ■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	消費期間
ずいきと油揚げの田舎煮	1 盛	248 円 (税込 268 円)	縦 115× 横 115mm	要冷蔵	5 日
だし香る豆腐のひじき煮					
焼き茄子のそぼろあんかけ					
チキンときのこのバジル和え		298 円 (税込 322 円)			
肉団子と根菜の甘酢あんかけ					
おとうふバーグ野菜あんかけ					

## ■発売日

2024年3月1日 (金)

## ■発売エリア

首都圏

### <お問い合わせ先>

フジッコ NEW デリカ(株) 東京事業部 開発グループ

TEL : 047-440-8950

ホームページアドレス : <https://www.fujicconewdelica.co.jp/>