

## NEWS

『ご当地メニューのお茶づけ 食べてみたい』 = 94% !!

「ニッポンうまいもん巡り 鯛茶づけ」  
 「ニッポンうまいもん巡り 鶏飯(けいはん)」  
 「ニッポンうまいもん巡り とんこつ明太茶づけ」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、手軽にご当地メニューが楽しめるお茶づけの素の新シリーズ「ニッポンうまいもん巡り 鯛茶づけ」、「同 鶏飯」、「同 とんこつ明太茶づけ」(税込 189 円)を、2013年9月2日(月)より全国で発売いたします。

近年、様々なご当地メニューが注目されていますが(※次ページ参照)、「お茶づけ」等のスープご飯類も各地で特色ある味わいで親しまれています。また弊社調査(※次ページ)によると、「ニッポンうまいもん巡り」のコンセプトで魅力を感じる食品ジャンルとして「お茶づけ」に対する関心が高いという結果も得られています。そこで、ご当地メニューを「お茶づけ」で、手軽に味わえる新シリーズを開発いたしました。定番メニューの人気が高いお茶づけの素市場ですが、地方のおいしさを味わえる新シリーズを発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。



### 商品特長

#### 【鯛茶づけ】

- ・「鯛茶づけ」は、京都で親しまれている「ぶぶ漬け」のひとつです。
- ・すりごまの風味を効かせた鯛の旨みと、鰹と昆布の香り高い「だし」が決め手のお茶づけの素です。
- ・具には、ごま、鯛フレーク、あられ、ねぎが入っています。

#### 【鶏飯】

- ・「鶏飯」は、鹿児島島の奄美大島を代表する郷土料理のひとつです。
- ・鶏の旨みと柚子を効かせた風味豊かな鶏だしのスープベースのお茶づけの素です。
- ・具には、鶏肉、かき玉子、キクラゲ、ねぎが入っています。

#### 【とんこつ明太茶づけ】

- ・福岡(博多)名物「とんこつラーメン」のスープと「明太子」を組み合わせたお茶づけの素です。
- ・とんこつのコクと、ピリッと辛い明太子の味わいがクセになるスープごはん仕立てました。
- ・具には、辛子明太子、きくらげ、ごま、ねぎが入っています。

## 商品概要

商 品 名	ニッポンうまいもん巡り 鯛茶づけ	ニッポンうまいもん巡り 鶏飯	ニッポンうまいもん巡り とんこつ明太茶づけ
表示内容量	26.7g(8.9g×3袋)	12.9g(4.3g×3袋)	18.6g(6.2g×3袋)
荷 姿	10P×6B		
希望小売価格	税込 189 円		
賞 味 期 間	12 カ月		
発 売 地 区	全 国		
発 売 年 月 日	2013 年 9 月 2 日(月)		

## ご当地メニュー 9割以上が「関心がある」!

昨今、「B 級グルメ」や「ご当地ゆるキャラ」等、様々なジャンルにおいて、ご当地で親しまれているものが全国区で人気を高め話題になっています。そこでご当地メニュー・郷土料理について弊社で調査(※1)を実施したところ、改めて「ご当地メニュー」への関心の高さがわかる結果が得られました。

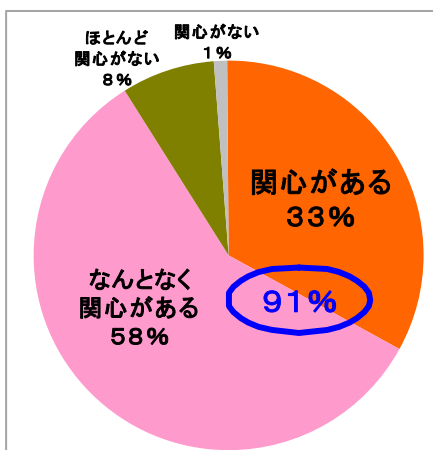
「ご当地メニュー」、「郷土料理」への関心については、「関心がある」33%、「なんとなく関心がある」58%と、「関心がある」と回答した方は、合わせて **91%**となりました(図1 参照)。

また、提示した「ご当地メニューのお茶づけ」と他の食品ジャンルとの関心度を比較したところ、「みそ汁・汁もの」(50%)、「麺類」(56%)を抜いて、「お茶づけ」が **65%**とポイントが最も高いという結果になりました(図2 参照)(※2)。さらに、「ご当地メニューのお茶づけ」については **94%**が「食べてみたい」「そこそこ食べてみたい」と回答しており、「ご当地メニューのお茶づけ」について高い関心がうかがえます。

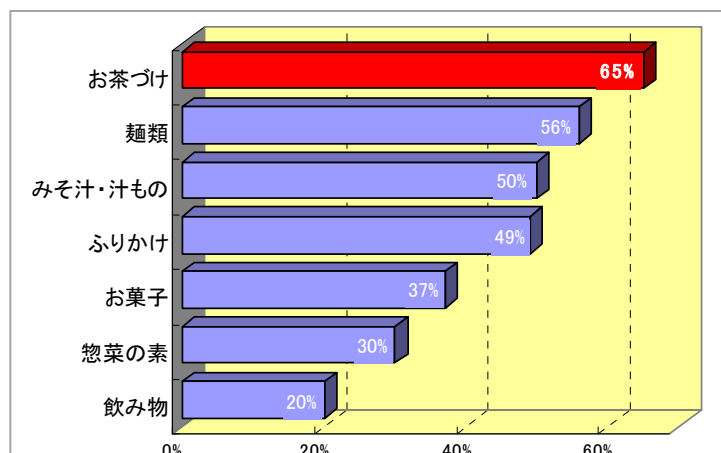
(※1 弊社アンケート調査より/2013年5月実施、n=416)

(※2 お茶づけ以外のジャンルでは具体的なメニューを提示していません)

【図1】「ご当地メニュー・郷土料理」への関心



【図2】「ご当地メニュー食品」への関心度



## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : 株式会社永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
 報道各位からのお問い合わせ先 : 株式会社永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519