

NEWS

期間限定

5月17日は「お茶漬けの日」

「お茶づけ特別編」新発売



株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、5月17日「お茶漬けの日」を迎えるにあたり特別なメニューを揃えた「お茶づけ特別編」(税抜220円)を、2014年4月中旬～6月頃の期間限定で全国にて新発売いたします。本商品でしか味わえない「牛しぐれ煮」「鮭西京焼風」「鶏わさび」の3メニューが入ったアソートタイプのお茶づけの素です。「お茶漬けの日」の周辺時期に本商品を発売することで、お茶づけ市場の活性化を図ってまいります。

商品特長

- ・期間限定の特別メニュー3種が入ったアソートタイプのお茶づけの素です。
- ・パッケージは定式幕のデザインをベースに、プレミアム感あふれるゴールドをプラスしました。
- ・牛しぐれ煮(2袋)、鮭西京焼風(2袋)、鶏わさび(1袋)がセットになっています。
- ・牛しぐれ煮:生姜を効かせた甘辛醤油ベースのお茶づけに牛しぐれ煮を加えました。
具材は、牛しぐれ煮、あられ、海苔、ねぎです。
- ・鮭西京焼風:白味噌と酒粕ベースのお茶づけに鮭を加え、鮭西京焼の風味を表現しました。
具材は、鮭フレーク、あられ、海苔です。
- ・鶏わさび:わさびを具とスープに使用し、わさびの風味が効いた抹茶ベースのお茶づけです。
具材は、あられ、鶏そぼろ、海苔、茎わさびです。

商品概要

商 品 名	お茶づけ特別編
表 示 内 容 量	32.7g (牛しぐれ煮 6g×2袋、 鮭西京焼風 7.8g×2袋、 鶏わさび 5.1g×1袋)
荷 姿	10P×6B
希 望 小 売 価 格	税抜220円
賞 味 期 間	12ヵ月
発 売 地 区	全国



5月17日は「お茶漬けの日」 制定理由

「お茶づけ海苔」が2012年におかげさまで60周年を迎えたことを記念し、5月17日を『お茶漬けの日』として日本記念日協会に登録・制定しました。

弊社のルーツは、江戸時代に煎茶の製法を発明し、京都にて“茶宗明神”として祀られている永谷宗七郎(宗円)にさかのぼります。弊社創業者の永谷嘉男は、永谷宗七郎からつながる由緒あるお茶屋の家系です。『お茶漬けの日』は、その永谷宗七郎の偉業をたたえ、命日の5月17日に制定しました。

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 (株)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)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519