

NEWS

期間限定

5月17日は「お茶漬けの日」

「お茶づけ特別編」



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、昨年ご好評いただいた「お茶づけ特別編」(税抜220円)を、メニューも新たに2015年3~6月の期間限定で全国発売いたします。本商品でしか味わえない「ほぐし貝柱」「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あしらいました。
- ・ほぐし貝柱(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。

NEW

- ・ほぐし貝柱:貝の旨みに生姜のアクセントを加えたお茶づけです。  
具材は、海苔、あられ、味付ほぐし貝柱、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	30.5g (ほぐし貝柱 4.9g×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