

NEWS

働く女性の忙しい毎日にほっと一息、お届けします。

永谷園より自社 EC 新ブランド「かけるくらし by nagatanien」オープン、 併せてフードデザイナー細川美美氏との共同開発商品を新発売

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、2018年9月18日(火)より毎日を忙しく過ごす働く女性へ向けた自社 EC 新ブランド『かけるくらし by nagatanien』をオープンし、併せてフードデザイナー細川美美氏と共同開発した「タコのエキスと旨味 8 本足のメキシカン気取りのチリコンカンソース」を発売いたします。仕事もプライベートも大切にしたい、そんなあなたの暮らしに永谷園をかけあわせ、食を通じてサポートしてまいります。

「かけるくらし by nagatanien」とは？



かけるくらし
by nagatanien

毎日を忙しく過ごす「あなたの暮らし×永谷園」から生まれる笑顔を増やしたい、食事の面からサポートしたい—そんな想いから誕生しました。「わくわく・ほっとできる・寄りそう」をコンセプトに「おいしさ、健康、美容」にこだわった商品を提案し、ほっと一息つける時間をあなたにお届けします。

ブランドのシンボルマークは忙しい毎日に一輪のお花を添えるように、暮らしの中にも「ちょっとしたときめきを」という想いを込めています。茎の部分には永谷園の「N」、そこから伸びる葉っぱには、かけるくらしの「K」をあしらいました。

フードデザイナー細川美美氏と共同開発！第一弾はチリコンカンソース

フードデザイナー細川美美氏と共同開発した「collection humi hosokawa」シリーズの第1弾「タコのエキスと旨味 8 本足のメキシカン気取りのチリコンカンソース」。「細川氏のお弁当の味を再現できるそうざいの素」として、細川氏オリジナルレシピを商品化！スパイシーな味わいのチリコンカンソースは、簡単調理でワンランク上のメキシカン料理に。ご自宅で本格的な味わいがお楽しみいただけます。

サイト内でアレンジレシピも公開中！（<https://shop.nagatanien.co.jp/>）



調理例



細川美美氏 プロフィール

フードデザイナー。大阪府泉大津市出身。調理師学校卒業後、フレンチレストラン、料理家のアシスタント、料理教室などを経て、2015年に独立。

「collection humi hosokawa」として、ケータリングとお弁当を中心に活動。女性誌やファッションブランドなど撮影現場から注文が多く入るお弁当は、月替わりでなく12星座で替わる星替わり弁当など、ユニークなテーマ性が支持されている。

商品概要

商品名	タコのエキスと旨味 8本足のメキシカン気取りのチリコンカンソース
表示内容量	151g(2人前)
荷姿	5P×12B
希望小売価格	税込 680 円
発売年月日	2018年9月18日(火)
販売場所	かけるくらし by nagatanien (https://shop.nagatanien.co.jp/)

※本商品は、白ワインを使用しておりますので、運転時やお子様、お酒に弱い方、妊婦・授乳期の方はご注意ください。
※アルコール分 約 1.5%(商品中)

その他の取扱商品



「GOOD SOUP」(トマト・しょうが・たまねぎ)
希望小売価格 各税込 430 円



「GOMA」(梅味・山椒味・黒一味味)
希望小売価格 各税込 650 円



調理例

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
報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519