

おうちで旅行気分！？大豆ミート使用の 「日本全国ごはんのおとも旅」が新発売！【久世福商店】

株式会社サンクゼール

2020-10-23 14:30

株式会社サンクゼールは、全国の久世福商店店舗および公式オンラインショップにて「ごはんのおとも」の新シリーズ「日本全国ごはんのおとも旅」を発売いたしました。「地方の肉料理」をテーマに、お肉のかわりに大豆ミートを使用した、ごはんに合うお惣菜です。

味は2種類。宮崎県のご当地グルメ「鶏の炭火焼風」と、名古屋名物「味噌かつ風」で、2品とも、化学調味料、着色料不使用です。

2種をブレンドした柚子胡椒が絶妙な味わい！「鶏の炭火焼風」



税込 540 円



宮崎県のご当地グルメ、鶏の炭火焼。試作を重ね、香ばしい炭火焼の風味をイメージしました！味の決め手は柚子胡椒。豊かな香りの青柚子胡椒と、ほど良い辛みの赤柚子胡椒をバランスよくブレンドし、絶妙な味わいに。大豆ミートは鶏肉の食感に近いものを使用しているので、具材感も楽しめます。

ご飯はもちろん、お茶漬けの具にさせていただくのもおすすめです！

日本全国ごはんのおとも旅 「鶏の炭火焼き風」 135 g

【大豆ミート使用】二種の国産柚子胡椒が味わいの決め手。ごはんによく合います！

<https://stcousair.jp/SHOP/fk00182.html>

甘めの味噌でご飯がすすむ！「味噌かつ風」



税込 540 円



名古屋と言えば、味噌かつをイメージする方も多いのでは？味噌ベースのたれをとんかつにかけた、名古屋名物の味噌かつ。今回は、愛知県岡崎市にある老舗味噌蔵の赤だし味噌を使い、甘めの味わいに仕上げました。そしてこちらの「味噌かつ風」、なんとキャベツが入っているんです！大豆ミートとキャベツの食感も楽しい一品になりました。

ご飯の他、おにぎりの具や、野菜にのせてお召し上がりください。

日本全国ごはんのおとも旅 「味噌かつ風」 135 g

【大豆ミート使用】本場岡崎老舗みそ蔵の赤だしを使用。ごはんによく合います！

<https://stcousair.jp/SHOP/fk00183.html>

まずは2アイテムの発売ですが、今後も各地の味が続々と登場予定。地方の名物をイメージした、久世福商店の「日本全国ごはんのおとも旅」で、自宅にいながらおいしく旅行気分を味わってみませんか？

大豆ミートとは

大豆を原料とした加工食品で、お湯で戻すとお肉のように食べられることから、「ソイミート」「ベジミート」などとも呼ばれています。味・食感・栄養面ともに肉に引けを取らない、植物性の素材で、「畑のお肉」とも呼ばれています。

会社概要

会社名 : 株式会社サンクゼール

本社 : 長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者 : 代表取締役社長 久世 良太

創業 : 1979 年

設立 : 1982 年

事業内容 : ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL : <http://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ : <https://stcousair.jp/>

楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>