報道各位

News Release

サンクゼール St.Cousair

2022.7.14

家族みんなでお腹いっぱい幸せに　マヨネーズ風ご飯のお供「万福のひと時」シリーズ　新発売

「久世福商店」、「St.Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社:長野県飯綱町/代表取締役社長:久世良太）は、2022年7月18日（月）、新しいご飯のお供として「万福のひと時」シリーズ、「万福のひと時　みんなのしゃけマヨ」「万福のひと時　みんなのおかかマヨ」「万福のひと時　みんなの焼豚マヨ」計3種を全国の久世福商店店舗・公式オンラインショップにて販売します。

家族みんなで美味しく、お腹いっぱい幸せに「万福のひと時」シリーズの誕生

久世福商店で人気のご飯のお供シリーズに、新しく「万福のひと時」シリーズが加わりました。この「万福」というのは、「幸福」と「満腹」の言葉をかけ合わせ、「お腹いっぱい幸せに召し上がって頂きたい」という開発者の想いが詰まっています。そのような想いが詰まった「万福のひと時」シリーズは、大人だけでなく、お子様もご飯がどんどん進んでしまうようなマヨネーズ風のご飯のお供になります。お弁当やおにぎりなどにもおすすめです。3種類すべてに隠し味として、久世福商店の看板商品である「風味豊かな 万能だし」を加え、風味を底上げしました。炊き立てご飯の上にのせて頬張ると、口の中で程よい酸味が広がり、ご飯の甘みとマッチ。大きめの具材も入っており、食感もお楽しみ頂けます。

万福のひと時　みんなのしゃけマヨ

北海道で水揚げした秋鮭を使用。程よい塩気があり、その素材本来の塩気を活かすために、食塩を使用せず、醤油や塩味も控えめにしています。どこをすくっても鮭が入っているように、鮭をたっぷり加えています。フライのディップソースにもおすすめです。

■価格：￥538（税込）　■内容量：120ｇ

万福のひと時　みんなのおかかマヨ

5種類の削り節（かつお節、さば節、煮干し、宗田かつお節、むろあじ節）を使い、旨味と香り、素材感が豊かに。野菜のディップソースやお好み焼き、たこ焼きといった粉ものにも合います。

■価格：￥484（税込）　■内容量：120ｇ

万福のひと時　みんなの焼豚マヨ

大き目にカットした煮豚、小さめにカットした炭火焼豚の2種類を使用。食欲をそそる甘辛い味付けに、長ねぎを加え香味をプラス。ご飯と炒め合わせ、チャーハンへのアレンジもおすすめです。

■価格：￥538（税込）　■内容量：120ｇ

■販売場所:全国の久世福商店店舗、久世福商店公式オンラインショップ

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。

本件に関するお問い合わせ先
株式会社サンクゼール（担当：早崎）
☎026-219-3936
E-mail:sc_pr@stcousair.co.jp
http://stcousair.co.jp/company