

セントラルフーズが「TOKYO X」のギフト販売を開始

セントラルフーズ(東京都品川区、原田清代表取締役社長)は、6月からのお中元シリーズに東京ブランドの銘柄豚「TOKYO X」を使用した味噌漬と加工肉のギフト2品目の販売を開始した。

セントラルフーズではこれまで「TOKYO X」の精肉、加工品、総菜を直売店で販売してきた。他の銘柄豚よりも値段は高いが、赤身と脂肪のバランスが良く、きめ細かく柔らかい、肉独自の臭みがないなどの特徴とした上質な豚肉で、食へのこだわりが強く品質の良い商品を好む消費者に支持されている。しかし生産頭数が少なく東京周辺の直売所での販売に限られていたが、「TOKYO X」の肉質を生かし同社の製法技術で作り上げた味噌漬、加工肉をギフトで販売することで、全国各地に届けることを可能にした。

味噌漬詰合せにはロース味噌漬(赤味噌)、ロース塩麴漬、肩ロース味噌漬(粒味噌)・肩ロース味噌漬(麦味噌)各80g×2。2つの部位と4つの味が楽しめる便利な個包装の味噌漬で販売価格は5250円(税込・配送料込)限定300パック。ことしの景気上昇による高級嗜好に対応したギフトとして強化していく。今後も「TOKYO X」ギフトの商品開発を進めて、お中元、お歳暮シーズンに合わせて販売していく。



伊藤ハムが土用の丑の前に「やわらか豚バラ蒲焼」発売



伊藤ハムは、うなぎの蒲焼き需要の高まる土用の丑の日前に、量販店の総菜・精肉コーナーなどで展開できる「やわらか豚バラ蒲焼180g」と「やわらか豚バラ蒲焼540g」を新発売する。

一般に、土用の丑の日にうなぎの蒲焼きを食べる習慣があるが、うなぎの価格は年々高騰しており、昨年同社が発売した代用商品「豚バラ蒲焼」シリーズは、その味と手軽さで好評を博した。そこでことしは、同社グループ会社の伊藤ハムデイリー(株)(本社〓宮城県栗原市)東北工場で製造し、軟らかさがアップした「やわらか豚バラ蒲焼180g」と「やわらか豚バラ蒲焼540g」を新発売する。とくに「やわらか豚バラ蒲焼180g」は個食パックとなっており、店頭での商品の補充に柔軟に対応でき、また、パックのままでの販売も可能な商品となっている。これから迎える土用の丑の日はもちろん、「お重」や「井メニュー」など年間を通じて利用できる定番商品としても拡販していく。