

2020年9月30日

サミットのオリジナル商品に新商品登場

「肉汁たっぷり小籠包」を新発売！

「やさしい味わいの四元豚肉焼売」をリニューアル！

サミットオリジナル商品「肉汁たっぷり小籠包」を10月1日に新発売いたします。ご家庭で簡単に肉汁あふれる小籠包をお楽しみいただけます。

また、ご家庭の味に近づけ、飽きのこない味に仕上げた人気商品「やさしい味わいの四元豚肉焼売」を9月26日にリニューアルしました。どちらもサミットストア全119店舗の日配品（デイリー）売場にて販売いたします。

1. 肉汁たっぷり小籠包（みまつ食品）



(1) 商品特徴

もちりとした皮で四元豚を 100%使用したジューシーな餡を包み込みました。ご家庭で簡単に本格的な肉汁あふれる小籠包をお楽しみいただけます。

(2) 開発担当バイヤー 加賀のおすすめポイント



小籠包は「肉汁感」と「皮のもっちり加減」が美味しさのポイントになるため、この2点にこだわって何度も試作を繰り返しました。肉汁をしっかり包み込む「もちり」とした皮に仕上げるのが難しく、約半年をかけてメーカー様と試作を重ねました。また、味にもこだわり、有名店や美味しいと評判の店を食べ歩き、「豚」「鶏がら」ベースのシンプルな味としました。添付の「黒酢」と一緒にお召し上がりください。

(3) 発売日 2020年10月1日

(4) 通常販売価格 298円（本体価格）

2. やさしい味わいの四元豚肉焼売（みまつ食品）



(1) 商品特徴

ご家庭の味に近づけ、たくさん食べても飽きのこない味に仕上げた人気商品のリニューアルです。具材として使用する「玉ねぎ」を「炒め玉ねぎ」に変更し、甘み・旨みをアップさせました。また、ひき肉をより粗びきにすることで、ジューシーで柔らかな食感に仕上がっています。

(2) 開発担当バイヤー 加賀のおすすめポイント

ご家庭で食べられている味・食感に近づけるため、ひき肉の挽き目のサイズにこだわりました。また、より旨み・甘みをアップさせるために使用した「炒め玉ねぎ」は、玉ねぎの食感が失われないよう、何度も試作を重ねました。リニューアルとはいえ、抜本的に味を変えてしまってはファンのお客様が離れてしまうため、「より良いものを」というプラス要素のリニューアルを図ることに苦労しました。電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれますので、さらに美味しくなった肉焼売をぜひご賞味ください。

(3) 発売日 2020年9月26日

(4) 通常販売価格 228円（本体価格）

以上