

生鮮素材を使用した店内加工の「鍋セット(一人用)」(各種)販売開始

店内で加工しているから鮮度・味に自信あり！

弊社は、今年も店内で販売している生鮮素材を使用した7種類の「鍋セット」の販売を行います。今年には皆で鍋を食べる機会が減ってしまいますが、この「鍋セット」なら一人でも簡単に美味しい鍋をお楽しみいただけますので、ご友人とのオンライン鍋パーティーなどにも最適です！

1. 商品特徴

使用する野菜、肉、魚介はすべて店舗で販売している商品と同じものを使用し、店内で加工している当社のオンリーワン商品です。つゆを水で希釈してコンロにかけるだけで、簡単に美味しい鍋が出来上がります。味の決め手となる鍋つゆは、バイヤーが何度も試食を重ね、味を磨き上げた自慢の商品です。

さらに「アルミ鍋」を昨年より1cm深いものに変更して吹きこぼれにくくしました。またこの「アルミ鍋」はIH(電磁調理器)でもご利用可能です。

【左変更前】 → 【右変更後】



2. ラインアップ

(1)「あごだし仕立ての海鮮寄せ鍋」(新商品)



【商品内容】

「たら切身、さけ切身、ほたて」等の人気海鮮具材を中心に「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

枕崎産鰹節と、国産焼きあごだしを使った一番だしを使って、あごだしの旨みを効かせた自慢の一品です。

販売価格：498円(本体価格)

(2)「魚介の旨みがたっぷり海鮮チゲ」(新商品)※10月中旬からの販売を予定



販売価格：498 円（本体価格）

【商品内容】

「4種の魚介(たら切身、有頭えび、ボイルやりいか、あさり)」など海鮮素材に「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

厳選した味噌をベースに唐辛子、にんにくをバランスよく配合。本醸造醤油、かつおとさばの削り節と煮干しを使用することで、辛さと旨みのある鍋つゆに仕上げました。

(3)「素材が引き立つ九州赤どりうま塩鍋」(新商品)



販売価格：498 円（本体価格）

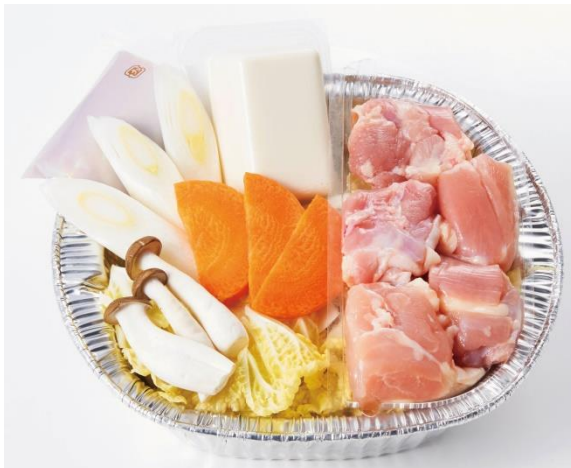
【商品内容】

「九州産赤どりもも」と「みつせ鶏の生つみれ」をメインに、「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ)」、「豆腐」を入れました。

【鍋つゆ】

しょうがと焼津産鯉節を利かせた旨みのある塩味です。赤どり本来の美味しさを味わえるように、うす味に仕上げました。

(4)「野菜たっぷり和風鶏ちゃんこ鍋」(リニューアル)



販売価格：498 円（本体価格）

【商品内容】

「国産若どりもも」を中心に、たっぷりの「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

昨年の塩味から、醤油ベースに豚骨や香味野菜、かつおの旨みを合わせ、隠し味にコショウを使用し、コクのある鍋つゆにリニューアルしました。

(5)「藻塩を使った海鮮塩ちゃんこ鍋」



販売価格：498 円（本体価格）

【商品内容】

「たら切身」を中心に、「カネテツほぼカニ(かに足カマボコ)」や「もち入り巾着」、「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、長ねぎ)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

チキンエキスに、枕崎産かつお節と日高こんぶ、にぼしの3つのエキスを加え、藻塩を使用することでまろやかな塩味に仕上げた、塩ちゃんこ鍋スープです。

(6)「やみつき旨辛豚キムチ鍋」



販売価格：498 円（本体価格）

【商品内容】

「国産豚ばらうす切り」と「国産野菜(白菜、にんじん、ぶなしめじ、にら)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

赤唐辛子と豆板醤の辛味を利かせ、ごま油と魚醤、豆板醤の旨味でコクのある味に仕上げました。

(7)「あごだしが決め手の牛もつ鍋」



販売価格：498 円（本体価格）

【商品内容】

「アメリカ産牛もつ(しまちょう)」ともつ鍋に欠かせない「国産野菜(にら、キャベツ、にんじん)」、「豆腐」が入っています。

【鍋つゆ】

焼きあごだしに、鶏、豚、魚介類(いわし、かつお)の旨みを合わせにんにくを加えた、深みとコクのある醤油味です。

3. コンロ(ガス・IHともに使用可)で熱して火が通ればすぐに召し上がれます。

4. 販売期間 2020年9月23日(水)~3月中旬(予定)

※「魚介の旨みがたっぷり海鮮チゲ」のみ10月中旬からの販売となります。

5. 取扱い店舗 サミット全店 ※

※(1)店舗によっては品揃えしていないアイテムがあります。

(2)天候などの状況により、原料の入荷がない場合や時間帯によっては、品切れ・欠品する場合がございます。

以上