

2021年3月16日

関東圏ではサミットストアのみの取り扱い

広島県出野水産株式会社の「がんす」を新発売！

サミットでは、広島県名物として有名な「がんす」を新規に販売します。「がんす」は魚のすり身に玉ねぎや唐辛子を混ぜ、パン粉をつけて揚げた商品です。“「いずの」のがんす”で有名な出野水産は、冷凍玉ねぎを使用せず、国産の玉ねぎを毎日市場から仕入れ、自社で剥き粗目にカットして使用しています。今回、関東圏ではサミットストアのみの限定販売となります。ぜひ、お試しください。

1. 「いずの」のがんす



2. 担当バイヤー 工藤のおすすめポイント



出野水産の「がんす」は、旨味の鍵を握る素材である玉ねぎにこだわり、国産の玉ねぎを毎日市場から仕入れ、自社で加工して使用しています。お客様からの「辛すぎず、旨味のある『がんす』を作ってほしい」というご意見から生まれました。お子様でも召し上がっていただけるような、優しい辛さの美味しい「がんす」です。そのままでも美味しく召し上がれますが、トースターで温めるとより一層香ばしい風味をお楽しみいただけます。辛党の方は、追い唐辛子で召し上がるのもおすすめです。

3. 発売日

2021年3月17日（水）から

4. 通常販売価格

3枚入り 498円（税込 537.84円）

5. 取扱い店舗

サミットストア 100店舗

※品揃えしていない店舗もありますので、店舗でご確認下さい。

以上