

2021年5月29日

生鮮原料を使用し、店内で焼き上げているから美味しい！

「グリルキッチン」から3つの商品を新発売

店内で販売しているものと同じ新鮮な原料を使い、店内で丁寧に焼き上げたサミット自慢のお肉のお総菜コーナー「グリルキッチン」から、新たに3つの商品を発売しました。これからの暑い季節でも食が進むこと間違いなしのメニューです。是非、ご賞味ください。

1. とり肉と5種野菜のグリーンカレーグリル



(1) 販売価格

100g あたり 198 円

(税込価格 100g あたり 213.84 円)

(2) 発売日

2021年5月29日(土)



(3) 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント



ベースとなるカレーソースは 6 社ものソースを食べ比べ、選定しました。本場タイの工場生産しているココナッツミルクやフレッシュハーブ入りのグリーンカレーソースを使用し、本格的なエスニック味に仕上げています。食べやすいように一口大にカットした「若どりもも肉」と 5 種類の野菜（じゃがいも、パプリカ赤・黄、ズッキーニ、なす）をグリーンカレーソースと一緒に焼き上げました。

2. サルサで食べるスパイシーチキン



(1) 販売価格

100g あたり 198 円

(税込価格 100g あたり 213.84 円)

(2) 発売日

2021 年 5 月 26 日 (水)



(3) 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント

サルサを使用した商品を開発したいという思いがあり、サルサに合う肉の下味を決めるため、数種類を食べ比べ、レモン味にたどり着きました。酵素入りの調味オイルを絡めて焼き上げることで、やわらかな食感に仕上がっています。サルサはピーマン、ハラペーニョ、玉ねぎ等の固形野菜が入ったスパイシーな味わいで、ビールなどのおつまみとしても相性抜群の商品です。

3. 3S 四元豚塩にんにくの黒胡椒炒め（温玉入）



(1) 販売価格

100g あたり 168 円（税込価格 100g あたり 181.44 円）

(2) 発売日

2021 年 5 月 31 日（月）

(3) 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント

風味豊かな生にんにくと黒胡椒がたっぷり入った「塩にんにくたれ」を使用しました。ガツンとくる黒胡椒の後引く辛さが白飯との相性抜群です。そのままご飯の上に乗せて温玉を崩して食べた時の味のバランスが良く、夏場のスタミナアップに適した商品です。

4. 取扱い店舗

サミットストア 111 店舗（※）の精肉売場またはグリルキッチンコーナーにて販売
※深沢不動前店、東府中店、富士見町店、笹塚店、桜店、弦巻通り店、神田スクエア店、戸田駅店、を除く。

また、取扱い店舗においても品揃えのない日もあります。

以上