

2021年8月11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2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2つの商品を発売します。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. 蒸し鶏の辛旨本格エスニックソース

スチームした「若どりむね肉」の上に、白髪ねぎ、クラッシュピーナッツをのせてエスニックソースをかけました。柔らかくしっとりとした蒸し鶏にピリ辛ソースが絶妙に合った商品です。ご飯のおかずとしてはもちろん、ビール等との相性も抜群です。



(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8月11日(水)

(3) 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント



エスニック料理「カオマンガイ」のご飯抜き商品として開発しました。多くの外食店のカオマンガイを食べ比べしましたが、店によって味が全く違ったため、目指す味の選定に苦労しました。東南アジア(タイ)の現地で食べられている味をお客様に提供できるように、最終的には現地のカオマンガイの味を知っているお取引先の方の意見を参考にソースの選定を行いました。

2. 国内産豚ばらとしめじのすき煮（温玉入）

「国内産豚ばら切りおとし」に、しめじ・長ねぎ・甘醤油たれを加えて加熱し、温玉を乗せた豚のすき煮。甘辛の豚肉とまろやかな温玉が一体となり、ご飯と相性の良い商品です。そのままご飯の上のせて丼ぶりにしても美味しく召し上がれます。



(1) 販売価格

100g あたり 218 円

(税込価格 100g あたり 235.44 円)

(2) 発売日

2021 年 8 月 21 日 (土)

3. 取扱い店舗

サミットストア 110 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、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ございます。

以上