

2021年11月18日

生鮮素材を使用し、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、3つの商品を新発売しました。お食事の一品としてはもちろん、お酒のおつまみにも最適なメニューです。ぜひ、ご賞味ください。

1. 新商品

(1) アンガス黒牛とクラッシュポテトのデミグラス焼



■ 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント



アンガス黒牛ばらうす切り肉、玉ねぎスライス、コクのあるデミグラスソースの3つを混ぜ合わせ、たっぷりのクラッシュポテトの上に乗せてオーブンで焼き上げました。クリスマス向けの洋風大皿メニューとして3～4人向けに開発したサミットオリジナル商品です。ご家族が揃う時に取り分けて召し上がっていただきたい商品です。

- 販売価格
- | | | | |
|-------|-------|------|----------------|
| 3～4人前 | 大1パック | 798円 | (税込価格：861.84円) |
| 1人前 | 小1パック | 298円 | (税込価格：321.84円) |

(2) 鶏もも肉とトマトソースの旨味を楽しむカチャトーラ



■ 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント

カットした「国内産若どりもも肉」に4種の野菜（ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、なす）を加えて加熱し、イタリア産トマトを使用したこだわりのトマトソースを絡めた商品です。

■ 販売価格 100グラムあたり 198円（税込価格：100グラムあたり 213.84円）

(3) 完熟トマトソースのやわらかミートボール（ポテト入）



■ 開発担当バイヤー 西内のおすすめポイント

食感がやわらかく、お子様からお年寄りまで食べやすいミートボールです。ソースは完熟トマトの旨味と酸味のバランスの良いソースを使用しています。ひき肉をこねる回数や加熱時間など、何度も試作を繰り返しやわらかい食感に仕上げることが出来ました。1パックにミートボール9個とポテトが入っており、ご家族で楽しめる商品です。

■ 販売価格 1パック 498円（税込価格：537.84円）

2. 販売期間

好評発売中につき、当面の間（主に、土日祝日の品揃えとなります。）

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