

「K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮」をリニューアル発売

— 種子島産の「粗糖」を使用し、素材本来の味を楽しめる一品に —

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勸兵衛〕は「K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮」をリニューアル発売いたします。



盛り付けイメージ

1. 開発背景

「K&K 缶つま」シリーズは、“肴で、酒はうまくなる”をブランドステートメントとして、ビール、ウイスキー、赤ワイン、白ワイン、日本酒、焼酎など、それぞれの酒類に合うおつまみを目指して商品開発をしてまいりました。

当シリーズをさらにお楽しみいただけるよう、このたび「K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮」をリニューアルし、素材のおいしさをより引き出すため、味付けにこだわりました。

2. 商品特長

霧島山麓で育った霧島黒豚の三枚肉を使用。種子島産の「粗糖」と福岡県産の大豆・小麦を原料とした「丸大豆醤油」を使用することで、肉本来の旨味と脂身のくちどけ感を味わう贅沢品です。

【リニューアルポイント】

砂糖を「粗糖」に変更し、素材の味をより楽しめるたれに改良しました。粗糖は精製される前の砂糖で、精製されたグラニュー糖・上白糖などには含まれないミネラル成分が豊富なため、サトウキビ本来の甘みとほのかな蜜の香りが特徴です。甘味のキレが良く後味がスッキリとし、素材本来の味わいを感じることができます。

3. 商品概要

商品名 : K&K 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮
内容量 : 150g

希望小売価格：820 円（税別）

賞味期間　　：36 カ月

4. リニューアル発売日

2024 年 9 月 9 日（月）

※国分グループの公式オンラインストア「ROJI 日本橋 ONLINE STORE」においてもご購入いただけます。

<https://store.roji-nhb.jp/>

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発一課 電話：03-3276-4131

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp