

国産素材にこだわったジューシーな小籠包

「クリエイト お肉屋さんの贅沢 ごま油香る焼き小籠包」を発売

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、チルド中華の「クリエイト お肉屋さんの贅沢」シリーズより「ごま油香る焼き小籠包」を発売いたします。



1. 開発背景

「クリエイト お肉屋さんの贅沢」シリーズは、お肉屋さんだからこそできる丁寧な下ごしらえをした肉と国産素材にこだわった、チルド中華商品です。このたびシリーズ4品目として、中華街・飲食店などで人気メニューの「焼き小籠包」を開発し、ご家庭での新たな食シーンを提供いたします。



2. 商品特長

こだわりの国産豚肉と選び抜いた原材料（国産小麦、国産たまねぎ、国産生姜）をあわせて作り上げた「焼き小籠包」です。北海道産小麦「ゆめちから」を使用したモチモチの生地は、フライパンで焼くとカリッと焼き目がつき、中の肉汁を逃さずジューシーな仕上がりに。鮮度の良い肉を取り扱う「お肉屋さん」ならではの技で丁寧に下ごしらえした豚肉を使用した肉餡は、歯ごたえがあり肉汁あふれる旨味とごま油の香ばしさを味わえます。

3. 商品概要

商品名 : クリエイト お肉屋さんの贅沢 ごま油香る焼き小籠包
内容量 : 150g (25g×6個)
希望小売価格 : 360円 (税別)
賞味期間 : 製造日+9日 (要冷蔵)

4. 発売日

2024年9月2日 (月)

5. 既存の「お肉屋さんの贅沢」シリーズ



お肉屋さんの贅沢 ひとくち豚まん
400円(税別)



お肉屋さんの贅沢 肉まん
350円(税別)



お肉屋さんの贅沢 小籠包
360円(税別)

◆ 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 開発三課
電話: 03-3276-6660

◆ 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