

ライフコーポレーション 「だしの旨み！三元豚ロースかつ重」を発売 ～定番のこだわりかつ重をリニューアル～

ライフコーポレーションは、定番で人気のかつ重をリニューアルし、同社プライベートブランド(PB)のライフプレミアム「旨みとだしが自慢の贅沢な濃厚つゆ」を使用した「だしの旨み！三元豚ロースかつ重」をライフ首都圏全120店舗にて発売した。

同社のかつ重は約2年前に手鍋で一つ一つ店内調理をする方法に変更し、利用客から高い支持を得ていた。今回、“スーパーマーケットで一番おいしいかつ重を作りたい！”という思いからリニューアルを実施。リニューアルにあたり、人気のあるかつ重の味を調査したところ、①だし感②旨み③しっかりとした甘辛味が揃ったかつ重の評価が高いことが分

かった。蕎麦屋のだしの効いたかつ重を目指し、多くの蕎麦屋を調査・研究したところ、同社のかつ重に足りなかったのは「甘辛さ」であると判明。そこでPBの「旨みとだしが自慢の贅沢な濃厚つゆ」と調味料を独自配合し、理想のタレの開発に至った。

豚かつには三元豚を使用し、同社惣菜工場でパン粉付けしたものをチルドで店舗に配送し、店内でジューシーに油調。玉子は風味豊かな都路のたまごを使用。容器は、かつ煮とごはんが分かれるセパレートタイプの容器を採用し、食べる直前にご飯にかつ煮をのせられ、より出来立て感を味わえるように工夫されている。



商品名：だしの旨み！三元豚ロースかつ重
価格：498円(本体)
販売エリア：首都圏全120店舗

ライフプレミアム
「旨みとだしが自慢の贅沢な濃厚つゆ」
ライフプレミアムあご入りだしとかつお節やさば節でだしをとり、超特選しょうゆを使用したまろやかな濃厚つゆ。化学調味料不使用。

1
契約企業以外の閲覧・利用、非契約者への譲渡を固く禁じております。
不正利用は利用規約違反であり、著作権法に抵触する恐れがあります。