

## サミット 精肉総菜「グリルキッチン」2商品発売

サミットは精肉総菜コーナー「グリルキッチン」から、2021年8月11日(水)「蒸し鶏の辛旨本格エスニックソース」、8月21日(土)「国内産豚ばらとしめじのすき煮(温玉入)」の2商品を新発売する。

サミットの「グリルキッチン」では、店内で販売している素材を使用し、店内で丁寧に調理したメニューを提供。調理風景が見られるライブキッチンも併設し、人気の売場となっている。

「蒸し鶏の辛旨本格エスニックソース」は、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。タイの現地で食べられている味を再現できるよう、現地のカオマンガイの味をよく知るアドバイザーの意見を参考にソースを選定し商品化した。



商品名：蒸し鶏の辛旨本格エスニックソース

販売価格：100gあたり198円

(税込100gあたり213.84円)

発売日：2021年8月11日(水)

特長：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、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。



商品名：国内産豚ばらとしめじのすき煮(温玉入)

販売価格：100gあたり218円

(税込100gあたり235.44円)

発売日：2021年8月21日(土)

特長：「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、ご飯との相性抜群の商品。そのままご飯の上に乗せて丼ぶりにしても便利な商品。

販売店舗：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

※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。