

# 新商品 & 情報コーナー

永谷園……………『濃いおしるこ』〈つぶあん〉、〈こしあん〉

チョーヤ梅酒株式会社 … ホットおいしい季節です！「HOT of CHOYA」

キューピー株式会社 …… キューピー 『ディップソース』シリーズ

キリンビール株式会社 …… 『一番搾り 仙台づくり』

丸美屋食品工業株式会社 …… 『食べる豆乳具が入った甘酒 カップ』

株式会社 J-オイルミルズ …… AJINOMOTO® 『毎日®栄養オイル』

クリナップ株式会社 … クリナップは、セクショナルキッチンの  
全シリーズをモデルチェンジ！ 注文受付中！！

サントリー…………… 『STRONG ZERO 柚子ダブル』

濃厚な味わいで、餅にからみやすい  
『濃いおしろこ』  
〈つぶあん〉〈こしあん〉

永谷園

永谷園は、レトルトタイプのおしろこ『濃いおしろこ つぶあん』、『濃いおしろこ こしあん』を新発売しています。

永谷園はこれまで『田舎しろこ』、『御前しろこ』をはじめとした、レトルトタイプ等のおしろこ商品を展開し、秋冬の人気アイテムとして長くご愛顧いただいております。今回の商品は小豆のおいしさにこだわり、餅にたっぷりからむ濃いおいしさになっています。より一層多くの皆さまにご満足いただけるようつくりました。

新登場の永谷園、レトルトタイプのおしろこ『濃いおしろこ つぶあん』、『濃いおしろこ こしあん』は…

- 餅にからみやすい、まったり濃厚な味わい深いおしろこです。
- 小豆の風味とコクのある甘さがお楽しみいただけます。
- レトルトタイプなので、湯せんまたは電子レンジで温めるだけで、簡単にほっこりやさしい味わいを楽しめます。

- 濃い味わいなので牛乳とも相性がぴったり。本品と牛乳を1：1の割合で混ぜて温める「小豆ミルク」もおすすめてです。
- タイプは、〈つぶあん〉と〈こしあん〉。〈つぶあん〉は、厳選した良質の小豆をていねいに炊き上げたつぶあんのおしろこです。〈こしあん〉は、厳選した良質の小豆をじっくり練り上げたこしあんを使ったおしろこです。

永谷園の簡単・手軽なレトルトタイプの『濃いおしろこ つぶあん』、『濃いおしろこ こしあん』で、この冬ほっこりしましょう。



『濃いおしろこ つぶあん』、『濃いおしろこ こしあん』 130円（税抜希望小売価格）

# ホットおいしい季節です！

## 「HOT of CHOYA」

### CHOYAのホットがおいしいひみつ

チョーヤ梅酒株式会社



チョーヤは、「良い梅酒は良い梅から、良い梅は良い大地から」という考えのもと、

農家の方々と共に土づくりから取り組み、そこから生まれた良質な国産梅のみを使用しています。その梅をふんだんに使ってじっくりと熟成させたCHOYAだから、お湯などで割ってもしっかりと梅酒の味わいが楽しめます。

CHOYAの梅酒は、酸味料、香料、着色料などの人工添加物を使用しない本格梅酒。梅本来の自然な酸味と、種から引き出された芳醇な香りはホット梅酒でさらに引き立ちます。

そんなCHOYA梅酒のホットでの楽しみ方を紹介します。

#### 『The CHOYA』

ホット（お湯割り）



紀州産南高梅の品の良い香りが際立ち、ふくよかな余韻とともにくつろぎの時間を演出します。

『The CHOYA』とお湯を同等で割ります。蜂蜜や梅の実を入れたり、アレンジ自在。

#### 『さらりとした梅酒』

ホット（お湯割り）

すっきりとしたほのかなアロマに癒されます。『さらりとした梅酒』を同等のお湯で割ります。



#### 『CHOYA ホットリゾート』

熱いグレープフルーツジュースとパイナップルジュースを注いだカクテル。サングリアのようにお好みのジュースと果物でアレンジできます。梅酒とフルーツジュースの爽やかな甘さ、みずみずしいフレッシュな果物、見て・飲んで・食べて楽しめるホットデザートカクテルです。

紀州梅酒 4.5 mL と同量のフルーツジュース（2種）、お好みのカット果物適量、梅の実1個。

この冬おすすめ、ホットで楽しむチョーヤの梅酒。ぜひお楽しみください。



## 野菜によく合う「ディップ」専用ソース キューピー『ディップソース』シリーズ 3つの味で楽しめます！

キューピー株式会社

キューピーは、そのまま食材につけて楽しむ『ディップソース』シリーズを発売しています。

野菜によく合うディップ専用ソース『バーニャカウダー味』『チェダーチーズ』『サワークリームオニオン』の3種類。

「自分でつける」行為を楽しみながら野菜を食べられるソース。毎日の食卓はもちろん、ホームパーティーなどで、カラフルな野菜と組み合わせることでテーブルを華やかに彩ります。

キューピー『ディップソース』シリーズは、家族にもっと野菜をたべさせたいママさんはもちろん、家庭での飲酒のおつまみとして野菜を食べたい方にぜひおすすめします。サラダとはひと味違う楽しみ方をどうぞ。

キューピー『ディップソース』シリーズは「野菜にあう」味づくりを追求。ソースづくりで培った技術を生かし、コクとうま味のある味わいに仕上げました。スティック状の生野菜にも蒸した温野菜にもよく合います。

温め要らずで器として使用できる一回使い切りのカップ容器を採用。そのまま食材につ



けるだけの、手軽なディップソースです。



キューピー『ディップソース』シリーズ 各133円（税抜参考小売価格）

## 9工場の一搾り 冬季限定醸造

# 『一搾り 仙台づくり』

キリンビール株式会社

キリンビールは、人気のビール、「9工場の一搾り」から、冬季限定『一搾り 仙台づくり』を新発売。

冬の地元にもっと似合う味わいへ。気の合う人とゆる〜く集まり、なが〜く飲む、季節（旬）を楽しみながら。宮城県の良さを再認識できる一搾り。

冬季限定『一搾り 仙台づくり』は、ゆるくながく飲むのにぴったり。仙台（宮城）の旬の味を引き立てるすっきりとした味わいのビールです。

原料には、宮城県産ササニキと東北産ホップを使用。仙台工場醸造の冬の地元によく似合う一搾りです。

地元のこだわりが濃縮された限定生産ビール。

仙台工場醸造長（吉崎成洋）曰く「地元の仲間たちと、地元の旬の食材を囲みながら、ゆっくり、じっくり、酌み交わしていただくために。宮城県産ササニシキのすっきりした味わいと、東北産ホップのやさしく華やかな香りを、一搾り製法で引き出しました。飲むほどに。宮城

の恵みを感じられる特別な一搾りです。」地元ならではの一番搾り、この時期でしか味わえないこだわりの味をぜひどうぞ。

キリンビールの「9工場の一搾り」は、各工場の地域の味わいを楽しむ限定生産一搾りです。

宮城県仙台の皆さま、おまたせしました。冬季限定『一搾り 仙台づくり』を、ゆっくり、じっくりお楽しみください。

『9工場の一搾り 仙台づくり』



注目素材の“甘酒”と“豆乳”を使った、  
ほっこり、ホットにココロもカラダもコバラも満たす  
「甘酒」新登場！

## 『食べる豆乳具が入った甘酒 カップ』

丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業では、『食べる豆乳具が入った甘酒 カップ』をコンビニエンスストアで発売中。健康・美容素材として人気の“甘酒”と“豆乳”を一緒に食べるタイプのカップ入り甘酒です。

『食べる豆乳具が入った甘酒 カップ』は、

- 健康系で人気の“甘酒”と“豆乳”を一緒に摂ることができる、カップ入りの温かいスイーツ。
- 「豆乳具（レトルト）」と「粉末甘酒」がセットになっているので、熱湯を注いでかき混ぜるだけで召し上がれます。
- 香り高い「甘酒」と、濃厚で滑らかな食感の「豆乳具」を一緒に楽しめ、やさしい味わいで程よい食べ応えがあります。
- 「豆乳具」をお好みの大きさにくずしながら混ぜ合わせるので、甘酒が苦手の方にも食べやすく、甘酒好きの方にも満足いただける味に仕上げました。



- 小腹がすいたときやホッと一息つきたいとき、リラックスタイムに健康素材で心も体も小腹もほっこりと満たします。
- 169キロカロリーで、寒い日のエネルギー補給と栄養補給に最適です。

\* 「豆乳具」とは…

豆乳を使用し、濃厚な味わいと、ねっとりなめらかな食感が特徴の丸美屋オリジナル具材。湯を注いだときにちょうどよくとろけ、甘酒との相性は抜群です。好みの大きさにくずしてお召し上がりください。

『食べる豆乳具が入った甘酒 カップ』  
200円（税抜本体価格）



オイルでないと、摂れない栄養素がありました  
オイルで摂ろう！「足りない栄養素」

AJINOMOTO® 『毎日®栄養オイル』  
〈ビタミンK<sub>2</sub>&ビタミンD〉〈DHA&EPA〉

株式会社J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、健康維持を食事という考え方にのっとって、毎日の食事です使える多種類の健康系の食用油を発売していますが、今回は“新発想”のオイル2種を紹介します。

「足りない栄養素が摂れちゃう」「食事不足しがちな栄養素をプラス」するオイル、AJINOMOTO® 『毎日®栄養オイル』の〈ビタミンK<sub>2</sub>&ビタミンD〉と、〈DHA&EPA〉は、“オイルで摂ろう足りない栄養素”というコンセプトで皆さまの食事による健康維持をサポートします。

『毎日®栄養オイル』〈ビタミンK<sub>2</sub>&ビタミンD〉は、あっさりとしたキャノーラ油に脂溶性栄養素のビタミンK<sub>2</sub>とビタミンDを配合したオイル。

ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素。通常の食用油と同じように生食、炒めものなどにお使いいただけます。調理用として、「かける」「和える」「炒める」など1日当たり11gを目安にお使いください。

『毎日®栄養オイル』〈DHA&EPA〉は、香ばしくコクのあるコーン油に、海藻由来のDHA・EPAを配合したオイルです。

DHAとEPAは、食事による摂取しかできない、カラダに必要な成分（必須脂肪酸）です。調理用として、「かける」「和える」「炒める」など、ぜひ毎日お使いください。

AJINOMOTO® 『毎日®栄養オイル』で、おいしい食事をしながら、必要な栄養素を補給して、健康を維持しましょう。

AJINOMOTO® 『毎日®栄養オイル』  
〈ビタミンK<sub>2</sub>ビタミンD〉、〈DHA&EPA〉



# クリナップは、セクショナルキッチンの 全シリーズをモデルチェンジ！ 注文受付中！！

## クリナップ株式会社

クリナップは、セクショナルキッチンの全てのシリーズ（ステンキャビキッチン・木キャビキッチン）を、デザイン性に加え、使い勝手を向上してモデルチェンジ、受注を開始しています。

セクショナルキッチンは、短納期、手頃な価格で短期リフォームやアパート、公共施設などで根強い人気を保っています。

クリナップは、耐久性と清掃性に優れたステンキャビキッチン『SK』と幅広く愛用され実績と信頼の高い木キャビキッチン『さくら』、『すみれ』、『クリンレディ』をラインアップしています。

耐久性と清掃性に優れたステンレスを躯体に使用したステンキャビキッチン『SK』。内装に調和しやすいパステルカラー扉採用。



この度、「多様化するインテリアトレンドに調和するセクショナルキッチンを」という皆さまの要望にお応えして、セクショナルキッチン全シリーズの扉色をリニューアルし、パステルカラーや最新トレンドの木目柄などを採用しました。

また、ステンキャビキッチン『SK』には「シャボンシンク（94.8cm）」「ミドルシンク（75cm）」を追加し、皆さまのニーズにお応えします。

キッチンモデルやチェンジ内容など、ぜひお近くのショールームでご覧になり、お気軽にお問合せください。

実績と信頼性に高い木キャビキッチン『さくら』、『すみれ』には、トレンドのモカウッズ扉採用。





果実まるごとの柚子の浸漬酒と果汁をダブルで使用  
しかも、うれしい糖類ゼロ！プリン体ゼロ！！

サントリーチューハイ

## 『STRONG ZERO 柚子ダブル』

サントリー

サントリーの人気チューハイ、『STRONG ZERO』に新しい仲間が増えました。

サントリー独自の、-196℃製法でつくられた新登場のサントリーチューハイ『STRONG ZERO 柚子ダブル』は、果汁に加え“果実まるごと”までダブルで使用し、しっかり果実感を実現したその秘密は、お店で飲む果実を搾った、果実本来の美味しさを求めて、搾りたての果実の爽快な味と香りを家庭でも楽しんでいただけるよう求めて生まれた、-196℃製法です。

『STRONG ZERO 柚子ダブル』は、果実丸ごとの浸漬酒と果汁をダブルで使用

し、アルコール9%だからストロングな果実感と飲みごたえが特長のチューハイ。甘くない-196℃ストロングゼロだから、食事によくあいます。

● 中味は厳選した安心・安全なこだわりの果実を丸ごと使用。

● -196℃で果実まるごと瞬間冷凍！加熱などによる劣化がないので美味しさそのままキープ。

● 凍結した果実まるごとを、果実の持つ酸味・甘味・苦味から香りまでパウダー状に粉碎するから美味しさひときわ。

● 果実丸ごとをお酒に浸漬した浸漬酒は、果実丸ごとのおいしさそのままをお酒に封じ込めたしっかり果実な-196℃。

サントリーチューハイ『STRONG ZERO 柚子ダブル』は、この時期だから楽しめる柑橘、柚子の香りと美味しさををたっぷり楽しめるストロングタイプのチューハイ。仲間や友達と大いに盛り上がりましょう。

サントリーチューハイ『STRONG ZERO 柚子ダブル』

