

＼季節限定／「食のSPA」モデルによって 生まれた、久世福商店の自信作！

ずんだあんバター/めんつゆ 2種 新発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年6月17日（月）より順次、全国の久世福商店店舗（一部店舗除く）、公式オンラインショップにおいて、季節限定商品として「国産枝豆使用 ずんだあんバター」、「黒胡麻坦々めんつゆ」、「すだち鰹めんつゆ」を発売いたしました。これらの商品は株式会社サンクゼールが掲げる「食のSPA」モデルによって生まれた注目の商品です。

開発チームにはバイヤーや商品開発担当、マーケティング担当、さらには店舗勤務者という、多様な部署から選りすぐりのメンバーを選抜し、それぞれの持つ専門的な視点を活かして、商品の開発を進めてまいりました。

国産枝豆使用 ずんだあんバター

久世福商店の「あんバター」シリーズは濃厚な味わいであることから、夏よりも特に冬に人気がある商品でした。「夏でもあんバターを味わっていただきたい」…そんな思いから、夏に旬を迎える枝豆を使った季節限定の味を開発いたしました。



【味わいのポイント】

ずんだの味を最大限に引き出すために、香りと甘み、そして程よい塩気のきいた絶妙なバランスを追求しました。使用している枝豆ペーストは香り豊かな国産と、軽やかな甘みを持つ台湾産の2種類をブレンド。さらには食感のアクセントとして国産のだだちや豆を加えることで、奥深く広がる枝豆の風味を感じることができます。パンにマッチするようにバランスを追求した塩気は、枝豆の香りと甘みをより引き立てています。

パン以外にもお餅、お団子、クリームチーズ、バニラアイスなどのトッピングとしてもおすすめです。あんみつに「ずんだあんバター」をたっぷりトッピングすれば、初夏に嬉しい上品な和スイーツがお楽しみいただけます。■価格：560円（税込）

2024.6.21

めんつゆ 2種

食欲が落ちる夏にも、積極的に使っていただきたい。開発メンバーの強い思いから、めんつゆの商品開発がスタートいたしました。試行錯誤しながら”美味しさ”と”汎用性”のあるめんつゆを追求し、15種類ほど候補があった中から、「黒胡麻坦々めんつゆ」「すだち鯉めんつゆ」の発売が決定いたしました。

黒胡麻坦々めんつゆ



【味わいのポイント】

コク深いごまの旨みと、花椒の辛みがアクセントになっためんつゆです。黒胡麻に加え、ピーナッツペーストや豆板醤、花椒を使用しており、まろやかな旨みや華やかな辛みが味わえます。さらに味に深みを出すために、大豆の濃い旨みが味わえる八丁味噌や、久世福商店の看板商品「風味豊かな万能だし」を使用しました。まさに久世福商店だけでしか味わえない、オリジナリティあふれるしびれる辛さがやみつきになるめんつゆです。

■価格：530円（税込）

すだち鯉めんつゆ



【味わいのポイント】

すだちが爽やかに香る、風味豊かなめんつゆです。すだちは徳島県産のものを使用し、清涼感のある香りとしっきりとした酸味が楽しめます。さらに鯉節を加えて、豊かな旨みがあふれる味わいに仕上げました。見た目からもわかるほど鯉節をたっぷり使用しており、暑い日にお召し上がりいただきたい逸品です。

■価格：530円（税込）

食の SPA モデル

サンクゼールは「愛と喜びのある食卓をいつまでも」をコーポレートスローガンに掲げ、企画開発から製造、販売までを一貫通貫で手掛ける「食のSPA」を展開する食品製造販売事業を行っています。私たちの事業の特徴は、マーケティングから商品開発、販売までの一連のプロセスを自社で制御できる点にあり、製品提供に重要なプロセスを企業として備えている点にあります。これにより、商品や店舗、店舗スタッフなどの店舗運営に必要な全ての要素を共通の世界観で構築することができ、ブランドの世界観をお客様にお届けすることができます。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。