

人気商品『海苔佃煮』シリーズに 「梅 海苔佃煮」「韓国風 海苔佃煮」が新登場！ ～食の SPA モデルによって生まれた久世福商店の自信作～

「久世福商店」、「St.Cousair（サンクゼール）」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11月27日（水）より順次、公式オンラインショップと全国のサンクゼール店舗（一部店舗除く）において、「梅 海苔佃煮」、「韓国風 海苔佃煮」を発売いたしました。これらの商品は、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、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メンバーを募り、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。

『梅 海苔佃煮』 『韓国風 海苔佃煮』

2021年に発売を開始した「海苔バター」「あおさ海苔佃煮」「黒海苔佃煮」の販売が好調であることを受け、新商品の開発が決定いたしました。既存商品は50～60代女性に人気ですが、若い世代にも召し上がっていただきたいという思いから、「梅 海苔佃煮」「韓国風 海苔佃煮」の開発に至りました。



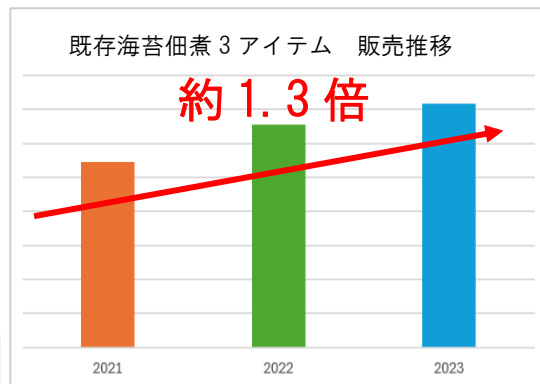
梅だけではなく、野沢菜、がごめ昆布、とろろ昆布を入れて、旨味を感じることで、奥深い味わいに仕上げました。

- アレンジ：お茶漬け/長芋と和える
- 販売価格：580円（税込）



にんにく、ごま、コチュジャンを油で炒め、香りやうまみを閉じ込めました。食欲そそる香りをお楽しみください。

- アレンジ：キンパ/マヨネーズと和える
- 販売価格：600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。