

万城食品から生鮮食品とセットで販売するオンパック調味料

“誇れる”時短を叶える新ブランド「COOK & TASTE by BANJO」誕生！

～5月30日(木)よりクイーンズ伊勢丹にて第一弾販売開始、購買動機を醸成する売り場作りを提案～

わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、生鮮食品とセット販売することを目的とした、小袋タイプの使い切りオンパック調味料ブランド「COOK & TASTE by BANJO」の店頭販売を2019年5月30日(木)より開始いたします。

本日より、第一弾として、首都圏を中心に17店舗を構えるスーパーマーケット「クイーンズ伊勢丹」一部店舗の畜産売り場にて、「カリカリ豚バラと豆苗のゴマだれ和え」「鶏肉とじゃがいもの照り煮」「豚こらもやしのスタミナ春巻き」「豚バラとキャベツとレモンバター蒸し」を展開いたします。



■ブランド誕生背景

昨今、働く女性や共働き世帯、高齢者の増加などに伴いライフスタイルが多様化しております。食卓を取り巻く環境も変化する中、効率化を重視した“時短”ニーズが高まりを見せる一方、夕食に“時短”をうたう商品を使用することについて、約5人に1人が、“罪悪感を抱いたことがある”という声も聞かれております（※1）。慌ただしい日々の生活の中、出来合いの惣菜などを活用する“時短＝手抜き”と捉える心の負担を少しでも減らし、家庭で料理を楽しみながら“時短”をする“誇れる時短”を叶えるべく、要冷蔵のわさびや調味料を、おいしいままに小袋で提供してきたノウハウを活かし「COOK & TASTE by BANJO」を立ち上げる運びとなりました。

■ブランド詳細

「COOK & TASTE by BANJO」は、分量を測った小袋タイプの使い切りオンパック調味料です。“時短”ニーズ増に伴い惣菜売り場の売上が伸びる中、生鮮食品の活躍の場が減少していることに着目。本ブランドは、生鮮売り場にて、肉や魚などの食材とレシピをセットにした

COOK & TASTE
by BANJO

メニュー提案型の商品として展開いたします。パックに記載されたレシピに沿って、肉や魚などと旬の野菜や青果、料理の味付けを完成させるオンパック調味料を組み合わせることで簡単に調理が可能。メニューを考える時間や調理工程を調べる時間など目に見えない“名もなき家事”時間の短縮を実現し、手軽におすすめメニューを食卓に追加できます。数種類の調味料を展開しているため、一つの食材に対して“いつも同じ味付けになってしまう”“バリエーションに乏しい”というお悩みも解決いたします。

■ブランド展開

「COOK & TASTE by BANJO」は第一弾として、「クイーンズ伊勢丹」一部店舗の畜産売り場にて「カリカリ豚バラと豆苗のゴマだれ和え」「鶏肉とじゃがいもの照り煮」「豚こらもやしのスタミナ春巻き」「豚バラとキャベツとレモンバター蒸し」の4商品を展開いたします。その後は、毎月4種類ずつ、肉を使った季節に合わせたおすすめの商品を展開してまいります。また、「クイーンズ伊勢丹」との取り組みを皮切りに、肉だけでなく魚などその他生鮮食品とのセット販売への拡大や、他のスーパーマーケットでの展開を目指します。

【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR 事務局（イニシャル内） 担当：内原／佐藤／前岡

TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：banjo@vectorinc.co.jp

本取り組みでは、万城食品のたれだけでなく、メニュー開発やレシピ提供、POPやMDシールデザインなどの売り場作り、継続的な売り場テーマや企業間提携のソリューションなどをワンストップで提供できる点にあります。季節性や旬が出しづらい、売り場に変化が出しづらいなど生鮮売り場を持つスーパーマーケットの課題解決に貢献いたします。

万城食品は、わさびを中心とした調味料メーカーというポジションにとどまらず、生鮮売り場、ひいてはスーパーマーケット業界全体の活性化に貢献し、企業理念である“もっとおいしく、もっとたのしく”を叶え食卓を豊かとする商品開発に努めてまいります。

<https://www.banjo.co.jp/cookandtastebybanjo>

■第一弾販売概要

5月30日(木)～6月26日(水) 販売商品ラインナップ

クイーンズ伊勢丹笹塚店、品川店、杉並桃井店、仙川店、本八幡店にて販売（五十音順） ※5月30日時点、順次拡大

商品名：カリカリ豚バラと豆苗のゴマだれ和え（香ごま醤油たれ）

内容量：150g（国産豚肉バラ）、15g（たれ）

小売希望価格：398円（税別）

販売期間：5月30日（木）～6月5日（水）

商品特徴：食べ応えバッチリな豚バラのゴマだれサラダを作ることができる商品です。食べ盛りのお子様の副菜から、大人のヘルシーなおつまみまで様々な方にぴったりな一品です。



商品名：鶏肉とじゃがいもの照り煮（香ごま醤油たれ）

内容量：250g（国産鶏肉もも）、45g（たれ）

小売希望価格：398円（税別）

販売期間：6月6日（木）～6月12日（水）

商品特徴：ホクホクのじゃがいもとプリとした鶏肉が絶妙にマッチしたおかずを作ることができる商品です。醤油たれとバターの香りが食欲をそそり、お箸が止まらなくなる一品です。



商品名：豚こもやしのスタミナ春巻き（こく旨醤油たれ）

内容量：150g（国産豚肉切り落とし）、30g（たれ）

小売希望価格：398円（税別）

販売期間：6月13日（木）～6月19日（水）

商品特徴：みんなが大好きなパリパリ春巻きを、揚げずに作ることができる商品です。手間がかかる春巻きを簡単に、少ない油でヘルシーに楽しむことができる一品です。



商品名：豚バラとキャベツのレモンバター蒸し（こく旨醤油たれ）

内容量：150g（国産豚肉バラ）、30g（たれ）

小売希望価格：398円（税別）

販売期間：6月20日（木）～6月26日（水）

商品特徴：レモンを使ったワンランク上のおかずを、電子レンジの調理のみで簡単に作ることができる商品です。レモンとバターの香りで、さっぱり美味しく仕上がる一品です。



【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR 事務局（イニシャル内） 担当：内原／佐藤／前岡

TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：banjo@vectorinc.co.jp

※1) Yahoo!ニュース 意識調査調べ(<https://news.yahoo.co.jp/polls/domestic/37183/result>)

【万城食品について】

万城食品は 1952 年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。
わさび産出額、日本一の静岡県の三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ : <https://www.banjo.co.jp/>

COOK&TASTE by BANJO : <https://www.banjo.co.jp/cookandtastebybanjo>

もっとおいしく、
もっとたのしく



【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR 事務局（イニシャル内） 担当：内原／佐藤／前岡

TEL : 03-5572-7332 FAX : 03-5572-6065 MAIL : banjo@vectorinc.co.jp