

<中華まん商品詳細>

発売日	商品名	税込価格	商品情報
7月31日	肉まん	100円	たけのこを増量するとともに、豚肉ミンチサイズを粗挽きにし、食感を向上しました。
7月31日	ピザまん	100円	中具のチーズについて、これまでのチェダーチーズ、ゴーダチーズに加えて、パルメザンチーズを加えた3種のチーズに変更しました。
7月31日	つぶあんまん	100円	甘味度を下げるとともに、生地を薄紫色に変更しました。
7月31日	こしあんまん (関東・東北・福島のみ)	100円	甘味度を下げ、ごま風味をアップし、生地を薄紫色に変更しました。
7月31日	カレーまん	100円	チリスパイスを加え、辛口にしました。
7月31日	極旨塩豚まん	130円	たけのこのカットサイズを粗くして、中具の食感を向上しました。
9月中旬予定	極旨チャーシューまん	190円	中具のチャーシューに炭焼工程を追加することで、肉の香ばしさを堪能できるようにしました。
10月中旬予定	通の極上豚まん	250円	具材に豚もも肉、肩ロース肉ダイスとたけのこ、たまねぎ、しいたけを使用。中具を十分堪能できるように具材と生地の割合を5:5にしました。

<つゆだくおでん商品詳細>

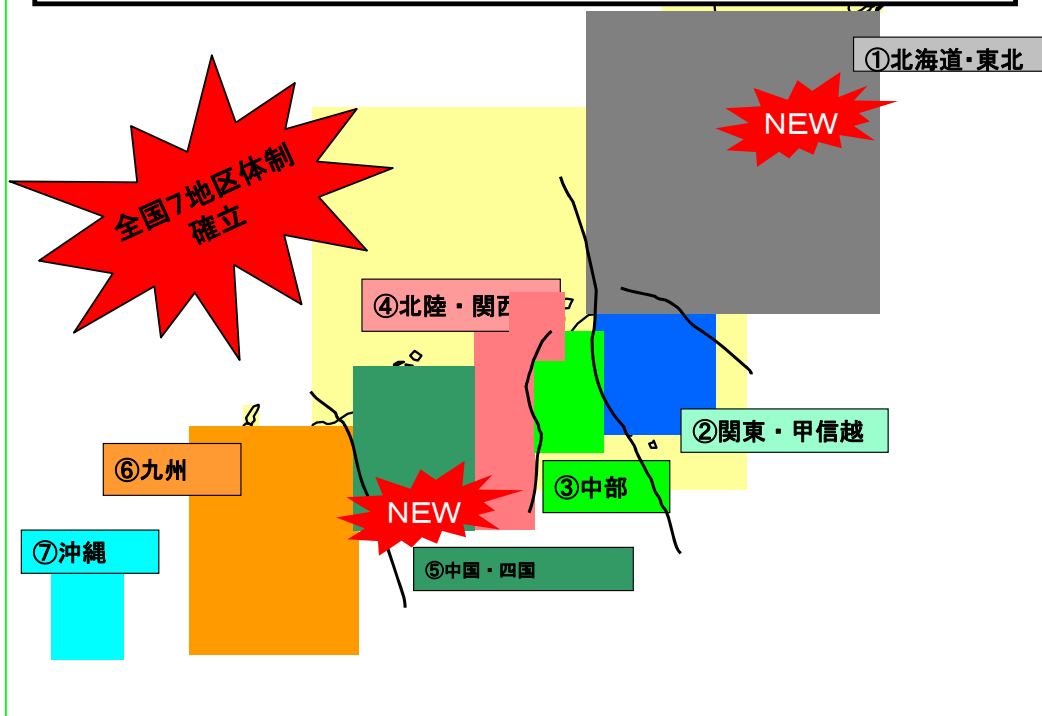
【7地区のツユの特徴】

地区	つゆの特徴
北海道・東北	(しっかりとした醤油感と強い旨み感) 濃口醤油と昆布・焼きアゴ出汁
関東・甲信越	(醤油感と酸味が効いた鰹の旨み) 濃口醤油と鰹出汁
中部	(醤油感と強い鰹・むろあじの強い節感) たまり醤油と鰹節・むろあじ節
北陸・関西	(薄い醤油味と昆布の上品な旨み) 薄口醤油と昆布出汁
中国・四国	(昆布と煮干のすっきりとした甘み) 薄口醤油と煮干だし
九州	(甘さと出汁や調味料の旨み) 甘口醤油と鶏・焼きアゴ・椎茸の各出汁・旨み調味料
沖縄	(醤油感と鰹出汁が効いたスッキリとした旨み) 濃口醤油と鰹出汁

## 【おでんつゆのリージョナル化】

07年度リージョナル対応

「北海道・東北」「中国・四国」を分割 ⇒ 沖縄含め7地区体制に



## 【つゆだくおでんベスト3のこだわり】

商品名	税込価格	商品説明
大根	73円	すべて国産の宮重青首種の中でもおでんや煮込みに適した品種を、厳選使用しています。冬に向けての、温度やの移り変わりに合わせて、適正な産地産の大根を使用しています。栽培は契約農家に指定種子で行っており、美味しさとともに高い安全性も併せ持った商品です。1食あたりわずか9キロカロリーです。
玉子	84円	指定農場・指定飼料で生産したこだわり玉子を使用している、安心安全な商品です。黄身の美味しさとともに、白身のプリプリ感が特徴の、味が染み込みやすい商品です。
味付け 結び白滝	84円	デザートなどにも使用する特殊な澱粉を使用した、口あたりのよい白滝です。麺線へのつゆの絡みも良好です。1食あたり6キロカロリーと、大変ヘルシーです。

## 【07年度プライスライン（14から8パターンへ集約）】

税込価格	商品名（一部）
42円	昆布
73円	大根、三角こんにやく
84円	玉子、白滝、厚揚げ、焼き豆腐
95円	焼きちくわ、ロールキャベツ
105円	極旨はんぺん、鶏つくね串、牛すじ
120円	宝袋、海老しんじょ串
150円	豚なんこつ
200円	たこ串