

## 地元の道南食材を活用し、おうち時間をより豊かに。函館塩からあげ発売

株式会社 ロハス 2021年2月2日 担当 竹田 亘

この度、お持ち帰り弁当専門店甚兵衛では「函館塩からあげ」を開発し、新発売致します。

昨今のコロナウイルス感染症拡大の影響を受け、外出しにくく、巣ごもり環境が続いています。私達は地元道南地方の生産者様と一緒に取り組み、お客様に地元食材に興味を持ち、素材の美味しさを実感して頂ける商品開発をし、気軽に地元を感じてほしいという思いが生まれました。

甚兵衛の店長が発案・商品開発し、地産地消にこだわった地域密着商品として既存の鶏の唐揚げをリニューアルします。

### 【開発の経緯】

甚兵衛にはこれまで札幌ザンギ、ふらのワイン漬ステーキ弁当といったご当地メニューや道産食材を活用し、お客様の支持を得た人気メニューがあります。さらに近年は北海道で生産された農林水産物を、地域内で消費する取り組みである地産地消が注目を集めています。

私達は函館の新名物となるような全国的に PR できる新商品の開発を従前から目指しており、「函館と言えば甚兵衛の〇〇」と多くの方に認知して頂けることを目指しています。

2020年春から開発スタートし試行錯誤を重ねた結果、3種類の道南食材を新たに使用し、函館塩からあげと名付けました。試作に試作を重ねた自信作の満を持しての発売です。今年行われる第12回からあげグランプリにもエントリーしました。

この地元の道南食材にこだわった函館塩からあげをテイクアウトしたお客様が、おうちで道南の美味しい食文化に触れ地産地消を感じることができれば私達も幸いです。

### 【商品の主な特長】

- 一 南茅部の粉末真昆布を使用し、昆布だし感の旨味がある。
- 二 道南の米粉を使用し、一味違う食感の良さがある。
- 三 函館産の酒米由来の麴を活用し、冷めてもお肉がやわらかくジューシー。



### 【商品ラインナップ】(2020年2月2日現在)

- (弁当) 函館塩からあげ弁当 ¥590
- オールスター弁当※函館塩からあげ2個入り ¥910
- (お惣菜)函館塩からあげ 100g ¥280
- 函館塩からあげ 200g ¥560
- 函館塩からあげ 300g ¥840

### ○ご注文電話番号

- 七重浜 0138-49-3434
- 中道 0138-32-7334
- 湯川 0138-57-5006

### ○営業時間

- 七重浜 AM10:00~PM10:00 (ラストオーダーPM9:45)
- 中道 AM10:00~PM10:00 (ラストオーダーPM9:45)
- 湯川 AM10:00~PM9:00 (ラストオーダーPM8:45)

(株)ロハス;担当 竹田;takeda@hakodate-jinbei.jp

函館市中道1丁目1-16 HP;https://bentoss.co.jp/hakodate