



2023年8月30日

三共食品株式会社

報道関係者各位

レトルトなのに具材たっぷり！「地産地消」のご当地レトルト食品

『豊橋ナポリタンソース』新発売！

『豊橋チキンカレー』はパッケージ大幅リニューアル

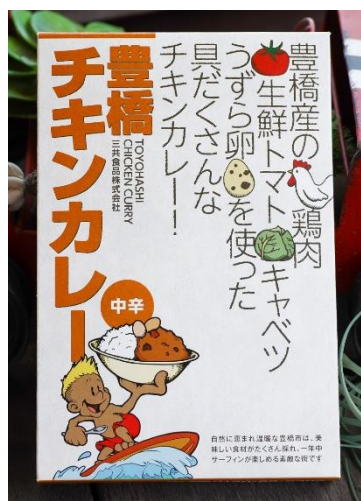
2023年9月1日(金)～三共食品 EC サイトにて販売開始

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、2023年9月1日（金）から三共食品オンラインショップ「SANKYOFOODS」にて、愛知県豊橋産の新鮮な食材をたっぷり使用したご当地レトルト食品の『豊橋ナポリタンソース』の販売を開始します。また、同コンセプトで作られた『豊橋チキンカレー』はより豊橋が伝わるパッケージへリニューアルしました。愛知県豊橋市内の「道の駅とよはし」や「地元スーパー」でも順次販売を開始します。

（三共食品オンラインショップ <https://sankyofoods.base.shop/>）



新発売『豊橋ナポリタンソース』



パッケージリニューアル後『豊橋チキンカレー』

■ 地元「豊橋」をテーマに「地産地消」の商品開発

愛知県豊橋市は広大な土地と温暖な気候に恵まれ農業がとても盛んな地域で、全国でもトップクラスの農業産出額を誇る産地です。また、愛知県豊橋市は太平洋の表浜海岸に隣接しており、一年中サーフィンやサイクリングなどのアクティビティを楽しめる素敵な街です。この素敵な街"豊橋"を「食」を通じて世の中に発信することはできないだろうか？こうした思いで当社では、愛知県豊橋市で採れた新鮮な食材を使って自社の豊橋市内にある食品工場で作った豊橋産のレトルト食品を作りました。パッケー



ジにはポップなキャラクターを採用し、食べる前から楽しくなるようなデザインにしています。

■新発売！『豊橋ナポリタンソース』

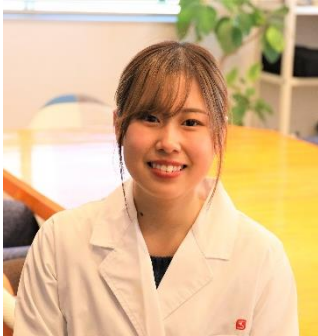
地元“豊橋の魅力”を伝える商品を作るべく、豊橋産の食材(たまねぎ、うずら卵、トマト、豚肉)を使用して自社工場でまごころ込めて作りました。素材の美味しさを活かすため野菜から出る水分を利用して煮込み、レトルトとは思えない香ばしい香りと凝縮された美味しさ、色鮮やかな色味のあるソースがお楽しみいただけます。



☆豊橋産の食材にこだわりました☆

温暖な気候で育まれた豊橋産のトマトと豊橋産のたまねぎをたっぷり使用し、じっくり熟成させた豊橋産の豚バラ肉を使って豊橋製造にこだわって作られた香り高いベーコンを仕入れて使用しました。また、豊橋産のうずら卵は生産量日本一を誇ります。1パック2個も入ってボリューム感たっぷりの具材感を演出し、まるでレトルトとは思えない香ばしい香りと凝縮された“豊橋”の美味しさをお楽しみいただける商品になりました。

≪『豊橋ナポリタンソース』商品開発者 研究開発部 小谷胡桃コメント≫



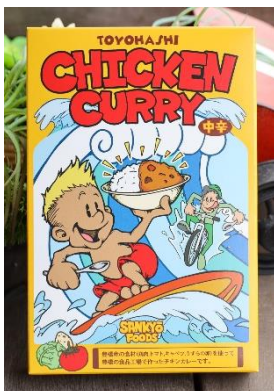
「地域貢献」をテーマに“食”を通して地元“豊橋の魅力”を発信できる商品を作りたいという想いで商品開発を行いました。愛知県豊橋市は温暖な気候に恵まれ新鮮なトマトが採れる産地としてトマトをたくさん使用したメニューにしようと考え、麺に合わせられるレトルト食品にしようと考え「ナポリタンソース」の開発を始めました。また、愛知県豊橋市はうずら卵の生産量が日本一という事もあり、うずら卵を使用して豊橋らしさを加えました。具材のベーコンは、豊橋産の豚を使用し、豊橋の食品工場加工したベーコンにし、素材1つ1つに豊橋のこだわりを詰め込みました。約1年もの開発期間を経て、約100通りの試作を繰り返して自分の納得いく味を表現する事が出来ました。

1番苦労した点は、レトルト加工を行うと加工前と加工後で味が大きく変わってしまうことです。レトルトをかけたかどうか予測しながら配合を検討し、日々試作を重ねて納得のいく味へ仕上げました。

今回完成した『豊橋ナポリタンソース』をより多くの方に食していただき、自社商品で豊橋の魅力を伝える事ができたら嬉しいです。

■『豊橋チキンカレー』はパッケージを大幅リニューアル！

2020年4月から地元・豊橋市の「道の駅とよはし」や「地元スーパー」にて販売開始した当商品ですが、発売から3年の時を経てより多くのお客様に豊橋の魅力を伝えていきたいという思いからこの度パッケージを一新しました。従来のパッケージからより豊橋らしさが伝わるよう、豊橋産の食材にこだわり抜いた点や中身がわかる写真イメージを追加して当商品を手にとった方にどのような商品か一目でわかるようなデザインにしました。また、レトルト袋も湯銭対応袋から電子レンジ対応袋へ変更し、より調理を簡単にしました。



『旧パッケージ』



『新パッケージ』



これからも三共食品は地元豊橋に因んだ商品開発をしていき、「道の駅とよはし」や「地元スーパー」などや自社オンラインショップでの販売を行い、地元の方々や豊橋へ訪れた方々、そして全国へ食を通して「豊橋の魅力」を伝えられるように事業展開をしていきます。

【商品概要】

商品名	豊橋チキンカレー
内容量	200g
販売価格	650 円(税込)※送料別途
原材料名	鶏肉(豊橋産)、トマト(豊橋産)、 Grill野菜ミックス(Grillズッキーニ加工品、Grillナス加工品、Grill黄ピーマン、Grill赤ピーマン)、キャベツ(豊橋産)、うずら卵(豊橋産)、たまねぎ、食用調合油、ポークエキス、フルーツチャツネ、チキンパウダー、カレー粉、食塩、しょうが、おろしにんにく、ガラムマサラ/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・鶏肉・バナナ・豚肉を含む)
栄養成分 (100g 当り)	熱量：146kcal たんぱく質：13.1g 脂質：7.6g 炭水化物：6.3g 食塩相当量：1.2g ◎推定値
賞味期限	製造後 12 ヵ月
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
商品特徴	弾力ある歯ごたえと肉の旨味が特徴の鶏肉。温暖な気候の中で育まれたトマトとキャベツ。生産量日本一を誇るうずら卵。そんな素材の美味しさを活かすため極力水を使わず、野菜から出る水分を利用して煮込み、凝縮した野菜の旨味、鶏肉の旨味が絶妙な味のバランスをお楽しみいただけます。
商品 URL	https://sankyofoods.base.shop/items/70788310



商品名	豊橋ナポリタンソース
内容量	145g
販売価格	450 円(税込)※送料別途
原材料名	原材料：トマトケチャップ(国内製造)、たまねぎ(豊橋産)、マッシュルーム(マッシュルーム、食塩)、うずら卵(豊橋産)、トマト(豊橋産)、ベーコン(豊橋製造)、食用調合油(食用大豆油、食用なたね油)、砂糖、チキンエキス、乳等を主要原料とする食品、食塩、果実酒、おろしにんにく、ホワイトペッパー/調味料(アミノ酸等)、粘料(加工でん粉、メタリン酸 Na、増粘多糖類)、トウガラシ色素、リン酸 Na、発色剤(亜硝酸 Na)、香料、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分 (100g 当り)	熱量：208kcal たんぱく質：6.9g 脂質：13.9g 炭水化物：13.9g 食塩相当量：2.9g ◎推定値
賞味期限	製造後 12 ヵ月
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
商品特徴	じっくり熟成させた豚バラ肉を使った香り良いベーコン。温暖な気候の中で育まれたトマトとたまねぎ。生産量日本一を誇るうずら卵。そんな素材の美味しさを活かすため野菜から出る水分を利用して煮込みました。レトルトとは思えないほど香ばしい香りと凝縮された美味しさをお楽しみいただけます。
商品 URL	https://sankyofoods.base.shop/items/77075459



【三共食品オンラインショップに関して】

今年で 48 年目を迎える当社は、創業から業務用商品として大容量の商品を中心に製造・販売を行ってききましたが、この度当社初となる一般家庭用サイズの商品をリリースし、自社オンラインショップ「SANKYOFOODS」にて販売を開始し、日本国内のご家庭で広く気軽に使える「万能調味料」や「レトルト食品」をお届けします。(<https://sankyofoods.base.shop/>)

《取り扱い商品》

- 1.食べるラー油 500g
- 2.食べるラー油 100g
- 3.豊橋チキンカレー 200g
- 4.豊橋ナポリタンソース 145g



当社売上 No.1 商品の「食べるラー油」は 2010 年 10 月から業務用商品として販売開始し、2023 年 5 月末までの累計販売個数 250 万袋突破、累計販売数量 9,000 トンを超え、ロングセラー商品としてお客様から支持され続けています。そんな売れ筋商品の「食べるラー油 500g」と一般家庭用サイズとした「食べるラー油 100g」を“万能調味料”としてオンラインショップにて販売しています。

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 080-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail：d.kikuchi@sankyofoods.co.jp