

『2011年版おでん』の発売のお知らせ

～ダシに改良を加え、さらにおいしく仕上がりました～

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、代表取締役社長：目黒真司）は、2011年8月23日（火）より全国のポプラグループ店舗 701 店舗（2011年7月末現在）で『2011年版おでん』の販売をはじめます。一部取扱いのない店舗がございます。

ポプラでは、原材料高騰の中、価格値上げ商品は3品に抑え、2011年度もお手頃価格のおでんを販売いたします。

<今年の“おでん”は、ダシが決め手！！>

今年のおでんは、昨年までの『うまコク極みだし』はそのままに、さらにおいしく進化させた『うまコク極みだし（トリプルスープ仕立て）』が特徴です。

ベースは焼津の鰹・利尻の昆布など厳選素材を丁寧に炊き出し、焼き飛魚の旨味など隠し味にも工夫を凝らしました。魚介・肉・野菜を絶妙に合わせた琥珀色のスープは深みとコクがありつつも、後味すっきりのだしに仕上げています。

<販売エリア別「ダシ」の特徴>

【九州エリア】

人気の高い丸鶏をふんだんに使った鶏ガラスープを使用しました。

【西日本・関西・北陸エリア】

牛すじの旨味成分により、コクのあるバランスよい味に仕上げました。

【関東エリア】

焼津鰹をふんだんに使い、魚介の風味に豚肉の旨味を加えました。

<お試しキャンペーンの予定>

2011年8月26日（金）～2011年9月5日（月）まで、おでん全品20円引きのキャンペーンを実施いたします。

ポプラでは、今後も引き続き、地域に密着した季節感のある商品開発を進めてまいりますのでご期待ください。

