

高知家の「土佐あかうし肉味噌」のおむすびを発売

～高知の美味しいもん！土佐あかうし肉味噌を食べてみいや！～

株式会社ポプラは、高知の美味しいもん「土佐あかうし肉味噌」を中具にしたおむすびを、12月8日（火）よりポプラグループ店舗（中国、九州、関西、北陸、中部地区）にて発売します。

土佐あかうしは高知県の山間部を中心に飼育されている褐色の毛色をした牛で、年間300～400頭しか出荷されないため、市場では希少価値が高く、さらに土佐のあかうしの特徴である赤身と小ザシのバランスが現代の食生活にもマッチし、ミシュラン星付きのレストランで提供されるなど人気が高まっています。噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がり、ジューシーできめ細かく適度な歯応えと余韻を愉しめる味わいです。

「土佐あかうし肉味噌」は貴重な土佐あかうしの赤身の肉を贅沢に使用し、しっかりとした肉の食感と濃厚な味噌のコクがぎゅっと詰まっているので、ご飯のお供にはもちろん、様々な食材との相性も抜群、一度食べたらずみつきになることまちがいないです。コロナ禍において、様々な行動が制限されている中、おいしいものを身近に味わってもらいたい、そして各地の美味しいもんをみなさまに食べてほしいという気持ちを含め、今回は絶品土佐のあかうしを使用した肉味噌おむすびをポプラのお店で販売いたします！最強の高知の美味しいもん「土佐あかうし肉味噌」とごはんのコラボレーションを、ぜひ、ご賞味ください。

ポプラでは、お客様に愛されるコンビニエンスストアを目指し、これからも魅力ある商品開発を進めてまいります。

商品画像	商品名	価格
	直巻 土佐あかうしの肉味噌	158円 (税込)

！ポツビの解説！



「高知家（こうちけ）」ってなに？

「高知県はひとつの大家族やき。」がキャッチフレーズ
高知県と高知県地産外商公社の振興キャンペーン

「土佐のあかうし肉味噌」はポプラのごはんと相性もピッタリだけど、
野菜炒めにしてもおいしいッピ。