

「梅しょうゆむすび・弁当」を発売

~広島市商高校×川中醤油×ポプラ 共同開発 今回で5回目~

株式会社ポプラは、広島市立広島商業高等学校の生徒と地元広島の川中醤油株式会社が考案し発売中の「とろ〜り梅しょうゆ」を使用したおむすびとお弁当を、11月21日(火)よりポプラグループ店舗(中国、九州、関西地区)にて発売します。

広島の高校と川中醤油が共同で開発した「とろ〜り梅しょうゆ」を使用した商品開発は、これまで期間限定で実施し、多くのお客様にご好評いただきました。5回目となる今年は、「とろ〜り梅しょうゆ」だけではなく、広島の特産品で特に優れたものだけが認定される「ザ・広島ブランド」にも認定されている「芳醇 天然かけ醤油」にあうおかずも広島市立広島商業高等学校の生徒のみなさんに提案してもらい、その中から選ばれたおかずを入れたお弁当を商品化しました。

◇おむすび

「直巻 梅しょうゆ焼鯖ほぐしむすび」は、焼鯖ほぐし・梅チップを混ぜ込み「とろ〜り梅しょうゆ」で味付けをしたおむすびです。鯖・醤油・梅の組み合わせは相性もよく絶妙な美味しさを味わうことができるおむすびです。

「直巻 梅しょうゆお茶漬け風むすび」は、梅しょうゆ・お茶漬けの素で味付けをし、しらす・粒あられ・梅チップを混ぜ込みました。そのままおむすびとして食べてもおいしくいただけますが、寒くなったこの時期には、温かいお茶をかけて、「梅茶漬け」としても楽しめるおむすびです。

◇お弁当

「梅しょうゆのお弁当(梅ダレチキン南蛮)」は、さっぱり梅風味のチキン南蛮、しそ香る梅しょうゆパスタ、ほうれん草のだし醤油おかか和え等のおかずを盛りつけています。だし醤油は、「ザ・広島ブランド」の「芳醇 天然かけ醤油」を使用しています。

「梅しょうゆのお弁当(梅マヨ鯵フライ)」は、梅しょうゆマヨネーズソースのアジフライ、しそ香 る梅しょうゆパスタ、天然かけ醤油で和えたしらす等のおかずを盛りつけています。

多くのみなさまに「とろ〜り梅しょうゆ」の美味しさを知ってもらい、広島の高校生・企業の活性化を目指し、ポプラが"おむすび""お弁当"という形でバックアップしてまいります。目を引く華やかなパッケージとさわやかな味わいがマッチした「梅しょうゆむすび」、「梅しょうゆ弁当」をぜひ、ご賞味下さい。

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 梅しようゆ 焼鯖ほぐしむすび	155 円 (税込)
	直巻 梅しょうゆお茶漬け風むすび 「「「「「「「「「「「「「」」」」」 「「「」」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」」 「「」 「「」」 「「 「	168 円 (税込)
	梅しょうゆのお弁当(梅ダレチキン南蛮)	500 円 (税込)
	梅しょうゆのお弁当(梅マヨ鯵フライ)	500 円 (税込)

◇◆広島市立広島商業高等学校生によるひろしま夢ぷらざでの実演販売のお知らせ◆◇

日 時:2023年12月5日(火)10時~ (予定)

住 所:広島市中区本通 8-28

※当日のみの販売とし、売切れ次第終了となりますので、ご了承下さい

ポプラグループのお店はこちらで検索できます→https://www.poplar-cvs.co.jp/shop_search/

本件に関するお問い合わせ先 株式会社ポプラ 082-837-3510