

2018年10月9日

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社ドウシシャ

お雑煮やさん 粕谷浩子さん監修のレシピを商品化！
『ご当地雑煮』を販売開始

株式会社ドウシシャ（大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村正幸）は、お雑煮やさん 粕谷浩子さん監修の『ご当地雑煮』6アイテムを商品化し、全国のスーパー、小売店、ECサイトで販売致します。



お雑煮イメージ（写真は、東京 江戸雑煮）

【粕谷浩子さんについて】

粕谷さんはお雑煮研究の第一人者として、各地域の食文化についての幅広いノウハウと100種を超えるお雑煮レシピを有し、その幅広いお雑煮知識を生かして精力的にメディア活動や書籍の出版※1などの普及活動を行なわれています。また、ご当地雑煮を通して地域の食文化の維持・拡大に努めたいとの想いも強く、各地域、市町村とタイアップしたお雑煮の開発も積極的に行われています。※2

※2016年11月 「dancyu ムックお雑煮マニアックス」（プレジデント社）

※2016年12月 福岡県朝倉市・筑前町・東峰村と連携し、筑前 朝倉・蒸し雑煮を企画・販売

【商品開発の背景】

上記レシピを再現する『お雑煮セット』は、ご当地ならではの雑煮を簡単に味わえる商品とあって、例年年末を待たずに完売する人気の品です。



お雑煮やさん 粕谷浩子さん

エンターテインメント性も高く、店頭バラエティ豊かなご当地雑煮が並ぶと、興味・関心を持ったお客様と店員様の間で自然と会話が始まる、楽しい商品でもあります。

当社は、今までにない商品性と独自の味わいに共感し、第1弾として6アイテムを商品化、販売することと致しました。

今後は、双方でご当地雑煮の製造、販売並びに地域食文化の活性に努めて参ります。

【商品について】

ご当地雑煮は全6アイテムの展開を予定しております。

(価格はオープン) おもちとレトルト具材のセット商品で賞味期限は1年です。

商品HP : <http://www.doshisha-gift.com/zouni/>



ご当地雑煮 店頭ポスター

- ◎岩手 宮古くるみ雑煮
甘いくるみだれに餅をつけて食べるお雑煮で女子ウケ間違いなし。煮干しダシの醤油仕立て。
- ◎会津 こづゆ雑煮
会津地域では祝いの場で食べる料理とされている。貝柱でだしをとるのがポイント。
- ◎東京 江戸雑煮
彩りよく美しく。味は濃い目。みりんが効いたコクのある味わい。
- ◎京都 白味噌雑煮
食材は全部丸く、「家族円満」「ものごとを丸く収める」の願いが込められている。
- ◎鳥取 小豆雑煮
小豆の赤色は邪気を払う力があり、縁起がいいとされている。
昔は、塩だけで煮た小豆汁に好みの砂糖を加えて食べていたが、今では砂糖入りが一般的。
- ◎鹿児島 焼き海老雑煮
焼き干し海老のだしと九州産醤油を取った雑煮。えびは腰が曲がるまで長生きできるように、豆もやしにはまめめめしく働けるように、との願いが込められている。

単品販売の他、6種類をセットしたギフトでも販売しております。

九州地区限定で、福岡 ぶり雑煮の販売も企画しております。

主な用途/販売先：

ご当地雑煮はエンターテインメント性の高い商品ですので、様々な展開が期待されます。

(一例)

- ・食品スーパーで、おせちと一緒に迎春食品として
- ・百貨店、複合スーパー、ホームセンターの催事コーナーで
- ・書店、雑貨店、バラエティショップでエンタメ商品として
- ・各地域のお土産店で土産物として



お雑煮六種食べ比べセット

販売時期 : 2018年11月より販売開始

【会社概要】

商号：株式会社ドウシシャ

代表者：代表取締役社長 野村 正幸

所在地：〈大阪本社〉 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5

〈東京本社〉 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

〈東京本社第1ビル〉 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立：1977年1月

資本金：49億93百万円

URL：<http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel：0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発表日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願いします。

商品とパッケージ (イメージ)



以上