

～創業寛政元年、だし醤油のパイオニア「鎌田醤油」の冬季限定商品～

クリスマス・年末年始も楽しめる、香川の隠れた名物「**骨付鶏セット**」、

7年連続完売の年末年始用麺セット「**年越しそばと年明けうどんセット**」

2017年10月31日（火）販売開始



【骨付鶏セット】



【年越しそばと年明けうどんセット】

鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、2017年父の日ギフトとして好評だった、香川の隠れた名物である「**骨付鶏セット**」（製造：香川県三豊市高瀬町 有限会社さめき鳥本舗）と、7年連続で完売を記録している「**年越しそばと年明けうどんセット**」、鎌田醤油の冬季限定商品を、2017年10月31日（火）から12月25日（月）まで、特設サイト（URL：<http://www.kamada.co.jp/shop.sht.php>）にて発売致します。

この度、冬季限定で発売する、うどんに次ぐ讃岐のもう一つの名物である「骨付鶏」の味付けに、カマダのだし醤油を使用し、香ばしい醤油風味に仕上げた「**骨付鶏セット**」は、2017年5月、父の日ギフトとして初登場。2016年比で、父の日ギフトの売上件数が2倍となった人気商品で、「お店で食べる骨付鶏の味が家で簡単に再現できた。」など骨付鶏の本場、香川県民の方も認める美味しさです。「gooリサーチ」調べによると、約8割の方が、クリスマスは家族とゆっくり自宅で過ごす（※1）しており、食べたいものとして約半数の方が「チキン」を選び、トップとなっています（※2）。こうした背景をうけ、父の日ギフトとして大好評だった「骨付鶏セット」の冬季限定発売が決定。香川県物産展では初日で品薄になるほど人気の一度食べたら病みつきになる隠れた名物「骨付鶏」が、ご自宅まで届けられ、クリスマスディナーを手軽に華やかに彩ります。また、当商品は年末年始のご親族やご友人のお集まりでも活躍。表面や皮はパリパリ、中の身はジューシーな本格骨付鶏はお酒のおつまみにも、おかずにもぴったりです。

さらに、2010年発売以来、7年連続完売を記録している年末年始用麺セット「**年越しそばと年明けうどんセット**」も3,000セット限定で発売いたします。「年越しそば」は、江戸時代に定着した日本の風習であり、「そば」は他の麺類よりもきれやすいことから「今年一年の災厄を断ち切る」という意味で、大みそかの晩の年越し前に食べられています。また、現代でも大みそかに年越しそばを食べる人は約7割に上ります（※3）。一方、「年明けうどん」は、讃岐うどんをはじめとした日本国内の名産うどんの活性化などを目的に、讃岐うどん業界を中心に2009年のお正月から展開しています。「うどん」が他の麺類よりも太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきた慣習に倣い、お正月から純白で清楚なうどんに紅いトッピングを添え、元旦から1月15日までに食べることでその年の人々の幸せを願う、簡単にできるお正月のお祝いとして楽しまれています。

クリスマスや年末年始の家族・親族の団欒でもお楽しみいただける香川名物「**骨付鶏セット**」、年末年始の贈答用や慶事にもぴったりな華やかなパッケージを採用した年末年始用麺セット「**年越しそばと年明けうどんセット**」で、日本全国の皆様の幸多き1年の締めくくりと始まりの食卓を豊かにして参りたいと考えています。

※1：「gooリサーチ」調べ「クリスマス」に関する調査（2011年10月）

※2：「楽天リサーチ」調べ「クリスマス」に関する調査（2016年11月）

※3：「リサーチバンク」調べ年末年始に関する調査（2014年12月）

「骨付鶏セット」商品概要

「骨付鶏セット」

味付けの仕上げに「だし醤油」を使ったスパイシーでジューシーな骨付鶏と、鶏の旨みがたっぷり詰まったチキンオイルのセットを冷凍便でお届けします。

販売期間 : 2017年10月31日(火)～12月25日(月)
販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.sht.php>
販売価格 : 3,820円(税込価格) ※送料込(北海道・沖縄はプラス500円)

セット内容

▶冷凍骨付鶏<3本>

だし醤油の香ばしさとんにくの効いたスパイシーでジューシーな骨付鶏です。国産鶏肉を一本一本丁寧に焼き上げ、旨みを逃がさないように真空パックにしました。

▶チキンオイル<1本>

ジューシーな骨付鶏をカリッと仕上げる鶏本来の旨みやコクが詰まった、100%ピュアなチキンオイルです。



「年越しそばと年明けうどんセット」商品概要

「年越しそばと年明けうどんセット」～毎年大好評の年末年始用麺セット～

本製品には、十勝平野でとれた高品質のそば粉を使用した「十勝そば」、北海道産のなめこを、鎌田商事の人気商品である「鮭節だし醤油」でがセット味付けした金箔入りの特製「なめこ煮」、かつお節・さば節・椎茸・昆布、さらには当社オリジナルの「鮭節」を使用した「蕎麦つゆ」とセットとなった「年越しそば」を。さらに、お正月にぴったりな縁起の良い紅白仕立てにした、100%北海道産の小麦を使用した「半生うどん」、讃岐うどん専用につくった「うどんつゆ」がセットになった「年明けうどん」が同梱されています。

【上段】十勝そば(乾麺) 200g(約2人前) x2 / なめこ煮(金箔入り) 50g x4個 / 蕎麦つゆ200ml x 1ヶ
【下段】半生紅白うどん 200g(約2人前) x2 / うどんつゆ200ml x 1ヶ

販売期間 : 2017年10月31日(火)～12月25日(月)
販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.tkta.php>
価格 : 3,100円(本体価格2,871円)
販売数量 : 3,000セット限定



ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、「日本初」となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数3億9,301万個を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		