

「おてがるプレミアム」戦略始動 “超簡単！袋入りすき焼き”を開発 「スゴーン 和牛すき焼き」新登場

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、1987年発売のロングセラーブランド「スコーン」に、素材へのこだわりを掛け合わせ、突き抜けた素材のおいしさを実現した「スゴーン」ブランドの新商品として、「スゴーン 和牛すき焼き」を2017年12月25日より全国コンビニエンスストア、2018年1月8日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



スゴーンWEBサイト URL <http://koikeya.co.jp/sgorn/>

2017年も残りわずかとなりました。年末年始の過ごし方は人それぞれあるかと思いますが、年末年始らしいちょっと贅沢なもの食べて2017年の疲れを癒し、2018年に向けて英気を養っていただきたいとの思いから、「すき焼き」をテーマに商品企画・開発を進めた結果、自宅で手軽にほっと一息つきながら、ちょっとしたプレミアム感を味わえる「スゴーン 和牛すき焼き」を完成させました。

鉄鍋で香ばしく焼かれた後、砂糖と醤油でシンプルに仕上げられた和牛に上品な甘さの京都産九条ねぎの風味が香る、年末年始の雰囲気盛り上げる贅沢な味わいをお楽しみください。

■たまごを加えるともっとすごい「スゴーン」

鉄鍋で香ばしく焼かれた後、砂糖と醤油でシンプルに仕上げられた和牛に上品な甘さの京都産九条ねぎの風味が香る「すき焼き」の味わいをイメージした「スゴーン 和牛すき焼き」。本格的な味わいを追求したため、そのままのお召し上がりいただいてもお楽しみいただけますが、すき焼きを食べるように、たまごをつけてお召し上がりいただくと、より一層「スゴーン 和牛すき焼き」の深い味わいをお楽しみいただけます。

○ご自宅でお手軽プレミアム「スゴーン 和牛すき焼き」レシピ

・スゴーン 和牛すき焼き with T(たまご)

<材料>

- ・たまご:1個
- ・「スゴーン 和牛すき焼き」:35g(1/2 袋)

※詳細は下記 URL をご覧ください！

https://koikeya.co.jp/oyatsu_review/2017/12/with-T.html



・「スゴーン 和牛すき焼き」丼

<材料>

- ・たまご:1個
- ・「スゴーン 和牛すき焼き」:35g(1/2 袋)
- ・白米:100g

※詳細は下記 URL をご覧ください！

https://koikeya.co.jp/oyatsu_review/2017/12/sgorn-sukiyaki.html



■「スゴーン」とは？

「スコーン」は 1987 年の発売以来、30 年間変わらず、生地にしつかりと絡む濃厚な味付けで独自の食べ応えを実現し、お客様にご支持をいただいております。これまで 30 年にわたり「スコーン」において培ってきた技術を基礎に、素材へのこだわりを掛け合わせ、突き抜けた素材のおいしさを実現した、すんごい「スコーン」が「スゴーン」になります。

<スゴーン 和牛すき焼き>

牛肉を焼いてから砂糖と醤油でシンプルに味付けする、和牛を楽しむすき焼きの味わいに仕上げました。シンプルな味付けだからこそ深く感じられる和牛の味わいに、上品な甘さの京都産九条ねぎをかかせました。

【商品概要】

■商品名／内容量：「スゴーン 和牛すき焼き」／70g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先

2017 年 12 月 25 日：全国コンビニエンスストア

2018 年 1 月 8 日：全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付：月～金 9：00～17：00

(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：落合/小幡

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com