

## これまでのドレッシングを越える、絶品ドレッシングが登場！ 最高峰の商品シリーズ「desica（デシカ）」第2弾が5月25日に発売！

成城石井は、当社最高峰のオリジナル商品シリーズ「desica」第2弾となるドレッシング3種を5月25日に発売いたします。「desica」は、数々の自家製惣菜を生み出してきた当社セントラルキッチンの「職人の技」と、数々のこだわりの商品を世に送り出してきたバイヤーの「商品調達力」を掛け合わせた、成城石井“でしか”生み出すことの出来ない、究極のこだわりの味です。

この度発売するのはドレッシング。自家製惣菜に添付されているドレッシングを「家庭のサラダでも楽しみたい」というお客様の声にお応えして、職人が新たにレシピを開発しました。例えば、シーザーサラダドレッシングには、直輸入した24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レジャーノをホールから削り出してふんだんに使用。濃厚なチーズの味わいが堪能できる絶品ドレッシングに仕上がりました。どれも今まで食べたことの無いような深みのある味わい。成城石井でしか出来ないサラダの味をご家庭でもお楽しみいただけます。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、オリジナル商品シリーズ「desica(デシカ)」の第2弾となるドレッシング全3種を5月25日(木)より、全国141の成城石井店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。また卸売先にも順次展開いたします。

### ■「desica」第2弾は、成城石井“でしか”出来ないドレッシング

成城石井は2017年に創業90周年を迎えます。そこで、これまでの成長を支えていただいた味と品質に厳しいお客様への恩返しを込めて、新たなオリジナル商品シリーズを立ち上げました。「desica」とは、成城石井“でしか”出来ない、他には真似できない品質とおいしさが詰まった最高の商品であることを示す証。「Delights Seijo Ishii Chef Approved」=「成城石井の職人が認めたおいしさ」の頭文字を取って命名されました。

今回、ドレッシングを発売する背景にもお客様からの声がかかれています。自家製惣菜の中でも、サラダに添付されているドレッシングの人气が高く、単独の商品化を希望する声が多く寄せられていました。そこで、「最高に美味しいサラダをご家庭で召し上がっていただく」ことを目指して、職人たちが新たに編み出したレシピを元に、商品調達能力を活かし選りすぐりのおいしい素材を集めて開発がスタート。社内一体となって、より多くのお客様にお届けできるよう、製造数量や賞味期限といった課題を乗り越え商品化しました。単においしい素材同士の掛け合わせだけでは、本当においしいドレッシングにはなりません。職人の技を活かし、それぞれの素材のおいしさを引き立てる絶妙なバランスに最も気を遣いました。しかも、化学調味料不使用。どれもこれまでのドレッシングの概念を覆す、絶品ドレッシングに仕上がりました。

成城石井がこれまで培ってきた仕組みを最大限に活用し、お客様にもっと良いものをお求めやすい価格でお届けするオリジナル商品シリーズ「desica」の名にふさわしい、最高峰のドレッシングが登場します。

### ■商品概要

#### 「24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノのシーザーサラダドレッシング」(250ml/450円)

酸っぱさが目立つシーザーサラダドレッシングが多い中、酸味をマイルドにし、濃厚なチーズの風味を主役にした、“こってりとコクのある”ドレッシングです。

チーズは、24ヶ月も熟成したパルミジャーノ・レジャーノを使用。バイヤーがイタリヤで発見してから、足掛け2年でようやく発売に至った飛び切りおいしいチーズです。30%も使用されているジャージー牛の乳は濃厚でうまみもコクも極上。フェラーニ二社から約35kgもあるホールごと自社で輸入し、国内で削り出した香り高いもの惜しみなくふんだんに使用しています。レストランのシーザーサラダは仕上げにチーズを削りおろしますが、本商品はその分までも配合されているので、追加でかける必要がないほど。さらに、杉木桶熟成の醤油と自社輸



入のアカシアハチミツを加えることで奥行きのある味わいに仕上げました。

カリカリにしたベーコンとロメインレタス、クルトンを合わせてお召し上がりいただくのがおすすめ。温野菜にも良く合い、ディップとしてもお楽しみいただけます。

#### 「国産柚子がほんのり香る胡麻づくしドレッシング」 (250ml/450円)

“ごまの香ばしい風味を際立たせた”分離タイプのごまドレッシングです。10年近くご愛顧いただいている既存品「成城石井なんでもいけるごまドレッシング」と差別化して醤油の味わいをベースにし、ごまの風味を存分にお楽しみいただけるよう、焙煎した切りごま、練りごま、すりごまと有機ごま油(食用食物油脂に占める割合7%)をバランスよく加えました。そして、隠し味に国産の柚子果汁を加えることで、上品でさっぱりとした後味に仕上げています。ごまの香ばしさ、食感、粘性が絶妙な仕上がりで、人参やかぼちゃが入ったサラダや温野菜に良く合います。おひたしや冷奴にもピッタリ。



#### 「杉木桶仕込み醤油の和風ドレッシング」 (250ml/450円)

“さっぱりとしながらも飽きのこない深みのある味”のドレッシングです。味の決め手となる醤油は、九州は福岡県に明治7年から続く老舗の本醸造醤油を使用。九州産の丸大豆と小麦を原料に、杉木桶でゆっくりと1年以上熟成させ、深みのある旨みとふくよかな香りを引き出しています。そこにアカシアハチミツを加えることでまろやかさとコクをプラスしました。また、オイルには自社輸入のカナダ産亜麻仁油(食用食物油脂に占める割合8%)を使用しています。

サラダほうれん草などの葉物野菜のサラダはもちろん、温野菜やスモークサーモンにも良く合います。



上記に加え、8月下旬には「鹿児島島の壺造り黒酢と淡路島産玉葱のドレッシング」も発売を予定しております。九州産の壺つくり黒酢の酸味を引き出し、トマトサラダや肉料理にも合う、“さっぱりと爽やかな味わいで”のドレッシングです。