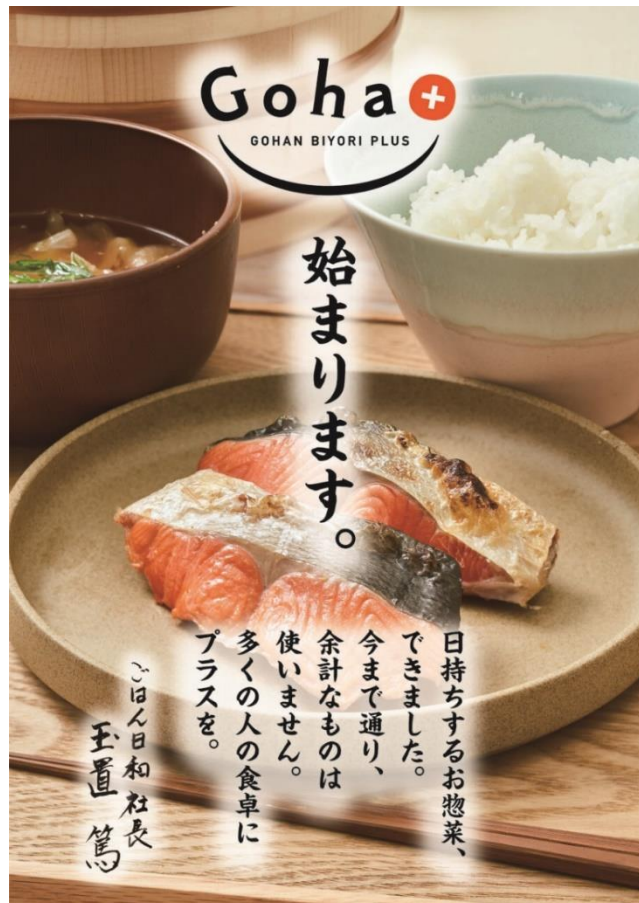


【京都】毎日のおばんざい「ごはん日和」 チルドブランド「GOHAN BIYORI PLUS」登場

合成添加物・合成着色料不使用のお惣菜を全国配送開始
販売開始記念、web サイトにて送料無料キャンペーンを実施！

株式会社ホーラク（京都市右京区、代表取締役：玉置篤）が運営する、毎日のおばんざい「ごはん日和」は、合成添加物・合成着色料不使用の惣菜を展開するチルド食品の新ブランド「GOHAN BIYORI PLUS」の提供を開始しました。毎日の食卓に、自然な美味しさを気軽に1品プラスできるラインナップを揃えました。「GOHAN BIYORI PLUS」の販売開始を記念し、web サイトにて送料無料キャンペーンを実施いたします。「ごはん日和」の手作り惣菜がこれまで以上に多くの方々の食卓に彩りを添え、美味しく、笑顔のあふれる楽しいひと時が生まれることを願っています。



【「GOHAN BIYORI PLUS」の特徴】



店舗を訪れる地域の皆さまに支えられ20周年を迎えた「ごはん日和」は、創業以来、「自然のものを自然のままに」という思いを大切にしてきました。日本では古くから、旬の食材は美味しいだけでなく、自然の力が宿っていると考えられており、健康につながると言われています。今回提供を開始する「GOHAN BIYORI PLUS」は、店舗にて提供している商品と同様に、合成添加物・合成着色料を使用せず、自然

おいしさをそのままに日持ちするお惣菜として展開します。健康的な食事を摂るのは、手間がかかり、面倒だ、時間がなくてできない、と思われがちです。特に働き盛りの単身の方や、病気とは縁遠い若い方々にはそう思われるかもしれませんが、でも「GOHAN BIYORI PLUS」は、そんな方々に、より気軽に、便利にご活用いただける、日持ちのするお惣菜です。

【「GOHAN BIYORI PLUS」の概要】

「GOHAN BIYORI PLUS」は、一品ずつパウチされた日持ちのするお惣菜です。

販売方法：公式ホームページ販売、店舗販売、店舗自動販売機販売（桂店、西大路御池店）

商品展開／価格：

牛肉の山椒しぐれ 80g 800円、やみつきピリ辛こんにゃく 120g 300円、サーモンの柚子味噌焼き 一切 500円
 牛すじ肉の味噌煮 120g 1,000円、京都ぼーくの豚バラ大根 120g 700円、京都ぼーくの角煮 120g 1,000円
 鯖の炙りゆうあん 一切 500円、丹波の黒豆 120g 500円

牛肉の山椒しぐれ
 国産牛を甘辛いタレと実山椒のみで炊き上げました。実山椒を使うことで、お肉の旨みをそのまま楽しみつつ、爽やかな山椒の香りが楽しめます。

やみつきピリ辛こんにゃく
 自家製の甘辛いタレが味の決め手！真空調理で味がこんにゃくの中まで染み込んでいます。鷹の爪がアクセントになって、お箸が止まりません。

サーモンの柚子味噌焼き
 上品な甘みと香りが特徴の西京味噌を、サーモンに使用しじっくり焼き上げました。こっくりとした西京味噌に、爽やかな柚子の香りが引き立ちます。

牛すじ肉の味噌煮
 牛すじ肉は圧力鍋で一度柔らかくすることで、まるでとろけるような味わいに。お肉のコクと甘みが口いっぱいに広がります。

京都ぼーくの豚バラ大根
 京都の銘肉店「京都ぼーく」の豚バラ肉を使用。脂の甘みの特徴の「京都ぼーく」の旨みが溶けた煮汁が大根にもたっぷり染み込んでいます。

京都ぼーくの角煮
 一度も冷凍していない、チルドのお肉を使用しているため、お肉本来の食感が楽しめます。お肉本来の旨みを活かすために、味付けは濃すぎず、シンプルに。

鯖の炙りゆうあん
 使用した調味料は醤油、酒、みりんの三つだけ。シンプルな味付けで鯖の旨みが引き立ちます。皮まで美味しく召し上がっていただけます。

丹波の黒豆
 粒が大きく、コクの深い丹波の黒豆を手作業で選別し、素材本来の美味しさを活かすために砂糖・醤油・塩だけのシンプルで味付けでコトコトと煮込みました。

Goha+
GOHAN BIYORI PLUS

＜桂店、西大路御池店「GOHAN BIYORI PLUS」自動販売機にて 24H 販売中＞



【「GOHAN BIYORI PLUS」販売開始キャンペーン概要】

ごはん日和各店舗にて、GOHAN BIYORI PLUS の販売開始を記念して、全 8 商品が楽しめるお得なセットを、**全国配送送料無料**で販売します。忙しい年末の食卓の一品として、おせちの一品として、大切な方への贈り物としてなど、幅広くご利用いただけます。

商品名：

商品全 8 種入り！オープン記念詰め合わせセット

価格：5,000 円（税込）

商品内容：牛肉の山椒しぐれ 80g、やみつきピリ辛こんにゃく 120g、サーモンの柚子味噌焼き 一切、牛すじ肉の味噌煮 120g、京都ぼーくの豚バラ大根 120g、京都ぼーくの角煮 120g、鯖の炙りゆうあん 一切、丹波の黒豆 120g

期間：～2023 年 3 月 31 日（金）まで

※変更となることがあります。

お届け時期：お申込みから 1 週間以内

購入方法：「ごはん日和」各店および公式ホームページよりお申込み

公式 HP：gohanbiyoriplus.com



【「ごはん日和」のこだわり】

「なんだか、心も体もほっとする。」

そんなやさしいお惣菜をお届けしたいと思ったから、素材にとことんこだわりました。

「自然のものを自然のままに」

そんな思いを込めて、毎朝お店で手作りしています。

「ソースやドレッシングもほとんど手作り」。

体のことを考えて、美味しく、素朴な味わいだからこそ飽きがこない。

大切なひとのためにつくるごはん。

それが「ごはん日和」のお惣菜やお弁当です。

20 年間変わらずに守り続けてきたこだわりはそのままに、

これまで以上に大きな声で、

みなさまにたくさんの彩りを発信していきたいと思えます。



【「ごはん日和」が届ける彩り】

「ごはん日和」のお惣菜はとて多彩がゆたかです。赤、黒、緑、オレンジ、すべて自然の色です。色は人の目を楽しませ、明るい気分させてくれます。わたしたちは食の彩を通じて、たくさんの笑顔が生まれることを願っています。



食卓の彩りを……今夜の食卓にもうひとつの彩りを

お弁当の彩りを…「いただきます」をするときに、

思わずにっこりしてしまうような彩りを

笑顔の彩りを……すべての店舗で色とりどりの花が咲くように、

笑顔でお客様をお迎えます

心に彩りを………召し上がるお客様の心に、働く従業員の心に、

そして、その家族の心に彩を
社会に彩りを……店舗からたくさんの美味しい彩りを
未来に彩を……食を通じて、関わるすべての方々の未来に彩を

【「ごはん日和」概要】



名称：毎日のおばんざい ごはん日和
運営：株式会社ホーラク
代表：代表取締役 玉置篤
設立：2002年7月
所在地：〒615-0804 京都市右京区西京極町ノ坪町2番地
TEL：075-326-0718
店舗：全5店舗（西京極店、帷子ノ辻店、上桂店、桂店、西大路御池店）
URL：<https://gohanbiyori.com/>
Instagram：https://www.instagram.com/gohanbiyori_horaku/

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ホーラク 担当：井口

TEL：075-326-0718 e-mail：info@gohanbiyori.com