

企業・団体名	キッコマン食品株式会社			
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食
	<input checked="" type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)		
実証項目 (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input type="checkbox"/> 食育活動
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	旬の魚と当社調味料を使ったメニュー提案を、グロサリー売場に加えて、鮮魚売場で展開し、魚の新しい売り方開発に貢献する。		
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年9月から2013年2月		
	取組内容	<p>提案メニュー内容と、売場提案等は以下の通りです：</p> <p>■提案メニュー①「秋鮭の香ばしソテー」： 当社「いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」を使用</p>    <p>鮮魚売場に、ジャンブルケースで商品を陳列、メニューを提案する関連販売を提案し、素材と調味料の買上点数アップを狙います。</p> <p>生鮭に小麦粉をはたいて皮目からしっかりと色よく焼き、料理酒と「キッコマンしぼりたて生しょうゆ」で仕上げる香ばしいソテーです。生しょうゆに初めて火が入るから、食欲そそる香り立ち。生しょうゆならではのまるやかなしょうゆ味で、ごはんが進みます。</p> <p>■提案メニュー②「鮭じゃが」：当社「本つゆ」と、しょうゆ・本みりんを使用(人気料理店「賛否両論」の笠原将弘店主とタイアップしたメニューです)</p>    <p>メニューとお買い物リスト、鮭の栄養素を紹介したパネルを鮮魚売場で提示し、刺身・焼き魚以外のメニューを広げます。</p> <p>旬の鮭を肉じゃがの肉の代わりに加えてアレンジ。「キッコマン本つゆ」にしょうゆ、みりんを併用し、よりしっかりと味わいに。フライパン1枚で焼き→炒め→煮るの工程が出来るので、調理も簡単。香ばしい風味とバターの香りが食欲をそそります。</p> <p>■提案メニュー③「土鍋で炊く！さんまとしめじの炊き込みごはん」： 当社「本つゆ香り白だし」を使用</p>   <p>土鍋に香ばしく焼き上げたさんまとしめじ、米、「本つゆ香り白だし」のだし汁を入れて炊き上げます。さんまの香ばしさと旨み、しめじの風味が存分に引き出された味わい深い炊き込みごはんです。土鍋の演出でご馳走感も満点！いつもの食卓を華やかに演出します。</p>		

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒105-0003	東京都港区西新橋2-1-1	公表の可否	■
代表者氏名	堀切 功章		公表の可否	■
ホームページ	http://www.kikkoman.co.jp		公表の可否	■
担当者	四方 新太郎		公表の可否	■
TEL	03-5521-5237		公表の可否	■
FAX	03-5521-5499		公表の可否	■
E:mail	sshikata@mail.kikkoman.co.jp		公表の可否	■