

～自信をもっておすすめします～
Harves クオリティ「平飼い赤たまご」(5月19日～)
「わらび餅」(6月1日～)の販売開始!

当社は、鶏舎内を自由に動き回れる環境で育った鶏から産まれた「平飼い赤たまご」および国産の本わらび粉ときな粉を使用した「わらび餅」を当社オリジナルブランド「Harves クオリティ」のラインナップに追加し、全37店舗で販売を開始します。

1. Harves クオリティ「平飼い赤たまご」の概要(5月19日～販売開始)

(1) 商品のこだわり点

育てる環境に加えて、飼料にも3つのこだわり

- ①遺伝子組換えを行っていないトウモロコシと大豆粕を使用
- ②木酢酸を配合 ③飼料米を使用

(2) 製造元

生活者も生産者も、そして鶏たちにもよろこばれる、おいしさはもちろん、ほんとうの意味で良いたまごの理想を追求しているアルム株式会社(岡山県赤磐市石蓮寺)



1パック(6コ入) 298円(税抜)

2. Harves クオリティ「わらび餅」の概要(6月1日～販売開始)

(1) 商品のこだわり点

3つのこだわりをもった期間限定販売商品(6月～8月)

- ①旨味のあるマイルドな味わいの国産きな粉を使用
- ②生産量が少ない国産本わらび粉を使用
- ③原材料の選定と配合割合の細かい調整によって、ひつつかない、やわらかくて食べやすい生地

(2) 製造元

「美味しさづくり 笑顔づくり」の理念のもと、時代のニーズを取り入れた新商品開発に取り組み、美味しく感動のあるお菓子を通して「笑顔の輪」を広げることを使命に邁進している株式会社あわしま堂(本社:愛媛県八幡浜市/工場:京都市伏見区)



1パック 158円(税抜)

3. Harves クオリティの概要

自信を持ってお薦めできる特徴を持ったこだわり商品を2018年5月から Harves クオリティというネーミングでご提供しています。本年度も複数アイテムの商品開発を計画しており、ラインナップの充実を進めてまいります(本品を含めて現在49アイテム)。

<主な取り扱い商品>

一般食品部門: 八幡浜地魚じゃこ天、京のおだし、どら焼き、ほん酢

農産部門: ゆきのしたりんご、あまっこみかん

畜産部門: 熟成ロースハム、長崎和牛出島ばらいろ、兵庫県産播州赤鶏

デリカ部門: 当店自慢の出汁巻き玉子・牛肉コロッケ、金華さば寿司

水産部門: 媛の宝真鯛、長崎県育ちの松浦ぶり、ノルウェー産生サーモンラウト

