

～自信をもっておすすめします～

## Harves クオリティ 「至福のおにぎり」

「至福のポテトサラダ」「至福の酢豚」9月1日販売開始！

オリジナルブランド「<sup>ハーベス</sup>Harvesクオリティ」のラインナップに「至福のおにぎり」「至福のポテトサラダ」「至福の酢豚」の3商品を新たに追加し、9月1日（水）から全37店舗で販売します。

### 1. 「至福のおにぎり」のこだわりポイント

おにぎりを握る圧力を抑え、空気を取込み、軽い食感を実現しました。お米は Harves クオリティ 取扱い商品である「庄内こしひかり」を使用し、伯方の塩を加え、海苔は佐賀有明産の初摘み海苔で巻いており、具材にもこだわったおにぎりです。

（具材は紀州南高梅、ロシア産焼紅鮭、枕崎産かつお、日高産昆布、ロシア産炙りたらこ、ヨード卵・光入りマヨネーズのツナマヨ、かねふく辛子明太子の7種類）



### 2. 「至福のポテトサラダ」のこだわりポイント

サラダカテゴリーで多くのお客様に人気のあるポテトサラダを、Harves クオリティ 商品へと進化させました。北海道産さやか芋を使用し、ソースはリンゴ酢の入った全卵タイプのマヨネーズに4種類のチーズ（カマンベール・チェダー・クリームチーズ・マスカルポーネ）をブレンドしたチーズソースでコクを加え、トッピングに鎌倉ハムを使用し、香りとうまみを加えた特別感のあるポテトサラダに仕上げました。



### 3. 「至福の酢豚」のこだわりポイント

緑茶が入った飼料で肥育することにより、臭みがなくしっとり柔らかくなった鹿児島産の豚肉を使用し、さらに酢は壺の中で長期熟成し、旨味成分のアミノ酸が一般の酢よりも多く含まれ、香味やコクがあるまろやかな酢を使用。また、玉ねぎは、春は長崎産、夏は淡路島産、秋・冬は北海道と時期に合わせて旬の美味しい産地の玉ねぎを使用したこだわり素材の酢豚です。



## Harves クオリティ の概要

当社は、2018年5月から自信を持っておすすめできる特徴を持ったこだわり商品を Harves クオリティ というネーミングでお客様にご提供しています。（本品を含めて52アイテム）

一例：りんごカレー中辛・あら川の桃・ノルウェー産生サーモントラウト 香り豆の塩茹で・長崎和牛出島ばらいろ など

