

～自信をもっておすすめします～

Harves クオリティ 「至福のいなり」 6月販売開始！

来る6月1日(木)よりスーパーマーケット KINSHO および食品専門館 Harves 各店において、当社のオリジナルブランド「Harvesクオリティ」の新たな商品として「至福のいなり」の販売を開始しますのでお知らせ致します。

「至福のいなり」のこだわりポイント

使用するいなり揚げは、きめ細かく柔らかい特製の薄揚げを採用し、しっとり柔らかく、絹のような食感となっています。味付けには、砂糖とだしにこだわっており、だしは、焼きあご、かつお、宗田かつお、さばの合わせだしを使用。砂糖には、和菓子などに使用される白ざら糖を使用し、しっかりとした甘さながらもすっきりとした後味が特徴です。だしの染み込みを良くする釜炊き製法にてじっくりと炊き上げ、ふっくらとしたいなり揚げに仕上げました。



シャリにもこだわり、お米は奈良県産ひのひかりを使用し、米酢、塩でベースをつくり、国産のゆずの果汁と皮を加え、アクセントに金ゴマを混ぜています。いなり揚げの甘さを引き立たせるよう、砂糖を加えず甘くないさっぱりとしたシャリに仕上げました。

いなり揚げとシャリのバランスを重視し、たっぷりだしを吸わせた甘くジューシーないなり揚げと、シャリに含まれたゆずの香りが口の中に広がる至福の一品です。

商品規格

内容量：4個入、8個入 販売店舗：33店舗（俊徳道店、京都店、西大寺店、松陽台店を除く）
販売開始時の予定価格：4個入298円（本体価格）、8個入560円（本体価格）

※販売価格は、状況により変更する場合がございます。

Harves クオリティの概要

当社では2018年から『食を大切にし、良い品をお届けしたい』との思いを込めて、自信を持っておすすめできるこだわりの商品を「Harvesクオリティ」というネーミングでお客さまにご提供しています。（本品を含めて61アイテム）

一例：りんごカレー中辛・ノルウェー産生サーモントラウト
すき焼きのたれ・黒糖塩かりんとう・大阪鶴橋本格キムチ など

