

平成 26 年 8 月 27 日  
株式会社京樽

## 看板商品の食材をリニューアル 女性に人気の成分“ヒアルロン酸”入りの「茶きん鮓」 ～全国の京樽店舗で 9 月 3 日から販売～

持ち帰り鮓店「京樽」「すし三崎港」、江戸前鮓専門店「すし三崎丸」、回転寿司店「海鮮三崎港」などを展開する株式会社京樽(本社:東京都中央区日本橋 代表取締役社長:森下 裕一、以下京樽)は、9月3日(水)から女性に人気の成分“ヒアルロン酸”入りの「茶きん鮓」を全国の京樽店舗で販売いたします。



### ■ 食材の要「薄焼玉子」にヒアルロン酸を加え、食感を向上

今回は、「女性に嬉しい茶きん鮓」を開発コンセプトに、茶きん鮓の見た目の美しさやひとくち目の味を決める重要な食材である薄焼玉子のリニューアルに取り組みました。優れた保水力が特徴のヒアルロン酸を加えることで(※)、従来品よりも食感を向上させました。

京樽の代名詞とも言える看板商品「茶きん鮓」は、これまでも主婦やご年配の方、さらにはOLといった幅広い層の女性にご購入いただいております。今回のリニューアルを通じて、より多くの女性のお客様に京樽をご利用いただくきっかけとなれればと考えております。

※薄焼玉子1枚(約27グラム)に対し、ヒアルロン酸4ミリグラム(計算値)

なお、これを記念し9月5日(金)から9月12日(金)までの間、全国の京樽店舗でヒアルロン酸入り茶きん鮓などの上方鮓詰合せ「ゆり」セールを実施いたします。この機会に新しくなった茶きん鮓をぜひお召し上がりください。

**京樽では今後も食を通じてたくさんの幸せを創るため、商品の開発に取り組んでまいります。**

## 商品概要

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 商品名   | 茶きん鮓                     |
| 価格    | 190円(1個)<br>※価格は税別になります。 |
| 販売店舗  | 全国の「京樽」店舗                |
| 販売開始日 | 平成 26 年 9 月 3 日(水)       |



## <ヒアルロン酸入り茶きん鮓を詰め合わせた商品>



「ゆり」 645 円(セール価格 580 円)



「きり」 740 円

## <ヒアルロン酸入り薄焼玉子を使用した商品>



「錦ちらし」 550 円



「ツナサラダ巻」 270 円

次の業態でも、ヒアルロン酸入り薄焼玉子を使用した商品を販売いたします。

◎味燈京樽(みとうきょうたる) 「栗茶きん鮓」240 円、「錦ちらし」580 円、上方鮓詰合せ「高砂」680 円

◎関山(かんざん) 「大万葉(1 個入)」720 円、上方鮓詰合せ「丹波」1,430 円

※価格はすべて税別です

### 【ご参考 京樽と茶きん鮓】

京樽の看板商品である「茶きん鮓」は、昭和 26 年(1951 年)に発売以来、半世紀以上に亘って多くのお客様にご愛顧いただいているロングセラー商品です。柚子、きくらげ、しいたけ、かんぴょう、穴子、もみ海苔、白ごまの混ぜシャリを薄焼玉子で包み、むき海老をトッピング。茶きんの形は、浅草の聖天様(大聖歓喜天)のご紋章である巾着(砂金袋)からヒントを得ており、美味しさとともに、聖天さまの功德、縁起のよさ、幸せを願う心も込められています。



～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

株式会社京樽 販売促進部 宣伝企画担当 高橋  
〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-5KDX日本橋 313ビル内  
TEL 03-6202-5075 / FAX 03-3271-0196