

《NEWS RELEASE》 2018年9月13日

グランピングに最適！目指したのはステーキを超えるソーセージ
『BBQ 専用粗挽き生ソーセージ』販売開始！
～バーベキュー課が BBQ ファンに捧げる渾身の一品です～

この度、食肉製造加工のラテン大和（神奈川県綾瀬市 栗原豊治会長）は「BBQ専用粗挽き生ソーセージ Choice-quality」シリーズを販売開始する。目指したのは「ステーキを超えるソーセージ」。脱ソーセージ臭を意識し、肉の食感と香りがしっかり感じられるようこだわった。ラテン大和の「バーベキュー課」自慢の一品にぜひともご注目下さい。



【新ジャンル開拓、バーベキュー課の取り組み】

「ソーセージと言えばあの香りと食感」そんな固定概念を覆す事を重要課題とし、開発を行ったバーベキュー課は、ラテン大和内に昨年より新設された日本のバーベキューを盛り上げる事をテーマに活動する新しい部署である。主に開発に携わったのは9月で2年目を迎える直売所の店長(女性)で、大のBBQ好きが自ら新しい製品作りに取り組んだのは、日本のバーベキュー市場に新たな食のジャンルを構築する為。チルドソーセージを使用しがちな「野外焼肉BBQ習慣」の蔓延する日本に、生ソーセージの存在を伝えたいと意気込む。今回リリースしたのは「Choice-qualityシリーズ」で、ブランド肉を使用し香りと食感にこだわった全く新しい高級志向の生ソーセージである。季節を問わず趣味を楽しむソロキャンパーやBBQマニアなど、趣味を追及するBBQファンに楽しんでもらいたい製品となっている。



【ブラジル腸詰生ソーセージメーカーの技術を活かした商品開発】

ラテン大和のリングイッサは天然腸を使用した燻製しない生ソーセージである。在日ブラジル人を主なターゲットに卸販売を行ってきた弊社が目指したのは技術を活かした新しいジャンルのファン作り。日本に普及する誰もがイメージする燻製ソーセージの常識を覆し、エンターテイメントで彩る食の空間を作るべく開発を行った。「Choice-quality」シリーズのテーマは「ステーキを超える」「お一人様でじっくり味わう高級バーベキュー食材」。食感と香りにも注意し、お肉を食べる食感を再現する為の配合にも気を配った。余計なものは極力入れず、パッケージも同ブランドには無い、新しく新鮮なイメージを採用。木々に囲まれたウッドデッキがさわやかなキャンピングバーベキューをイメージさせるこだわりの表情に。特別な雰囲気味わえると近年人気上昇中のグランピングにもふさわしい食材となっている。

【今後の展望】

ニッチ市場にシフトチェンジを行う先発商品となる「BBQ 専用粗挽き生ソーセージ Choice-quality」シリーズ。今後は高級スーパー、デパ地下などの販路開拓を目標とすると同時に、多品種少量生産に切り替えファン作りを徹底して行う方針だ。目指すのは週末の食卓に選ばれるちょっといい食材。エンターテイメント食材という新ジャンルで、食を通した新しい喜びをみなさまに届けて行きたい。

【会社概要】

会 社 名:株式会社ラテン大和

代 表:栗原 豊治

所 在 地:神奈川県綾瀬市寺尾台1-13-36

電 話:0467-70-3537

ホームページ:<http://www.latinyamato.co.jp/>

ブ ロ グ:<http://latinyamatohaloprati.hama1.jp/>



《リリースに関してのお問い合わせ先》

株式会社ラテン大和 新規事業開発部 バーベキュー課

〒252-1137 神奈川県綾瀬市寺尾台 1-13-36

TEL0467-70-7730 FAX0467-77-3906

担当：嶋津 美穂