

KIHACHI FOOD HALL

2021年8月26日
株式会社サザビーリーグ

国産小麦や有機レーズン…、こだわり素材の「パンBOX」を新発売
野菜や肉の旨みたっぷりシチュー&スープや、手ごね仕上げのハンバーグステーキも

キハチ初！冷凍で届けるベーカリーなど

キハチオンラインショップにて、順次発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営する KIHACHI の新業態『キハチフードホール』では、国産小麦にこだわった「キハチフードホールのパンBOX」や、野菜や肉の旨みが詰まった「シチュー&スープ」、手ごねでふんわりジューシーに仕上げた「黒毛和牛入りハンバーグステーキ」など、新作のグローサリーギフトを8月26日（木）より順次発売します。



◆キハチが大切にしている「素材」×「シェフの技」が詰まった、新作のグローサリーギフト

毎日食べて頂きたい…、そんな想いを込めた『キハチフードホールのパンBOX』は、とにかく国産小麦にこだわったキハチ初の冷凍パン。4種の国産小麦と3種のパン酵母を掛け合わせた「耳までしっとり国産小麦の角食」、有機レーズンの酸味と生地が絶妙なバランスの「有機レーズンのふんわりブレッド」など朝食にぴったりなデイリーブレッドから、バターをのせて“あんバター”にしても美味しい「北海道産小豆を使った自家炊きあんこパン」や、自家製レーズン発酵酵母を使い風味豊かな味わいの「噛むほどにおいしいいちじくとくるみのパン」まで、バリエーション豊かな6種のラインナップで展開します。焼き立ての美味しさを冷凍でお届けします。

そのほか、保存料・香料・着色料を使わず野菜や肉の旨みで仕上げたこだわりのシチュー&スープ4種や、手ごねでふんわりジューシーに仕上げた「黒毛和牛入りハンバーグステーキ」なども、キハチオンラインショップで発売します。キハチの味で、おうち時間をちょっと贅沢に。大切な方への贈り物としてもおすすめです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp



キハチフードホールのパンBOX（6種6個入）

国産小麦にこだわった“デイリーブレッド”

毎日食べて頂きたいから。素材にこだわったキハチフードホールのパン。
朝食にぴったりの角食パンからワインに合うパンまで、バリエーション豊かに揃えました。

NEW

- 商品名：キハチフードホールのパンBOX
- 価格：2種4個入 2,200円、6種6個入 2,499円（税込）
- 発売日：2021年8月26日（木）

① 耳までしっとり国産小麦の角食

4種の国産小麦と3種のパン酵母を掛け合わせて実現した、耳までしっとりふっくらとした食感が特徴。リベイクした時の外側のサクッと感と、のびやかなモチッと感にもこだわりました。種子島産サトウキビの粗糖がやさしい甘みと香りを表現。まずはそのまま食べて頂きたい角食です。

② 有機レーズンのふんわりブレッド

有機レーズンの酸味と生地の甘みのバランスが絶妙なしっとりふわふわのレーズンブレッド。有機のレーズンは水洗いをせずに蒸すことでふっくらとしたみずみずしい口当たりになっています。毎日食べたくなるやさしい味わいです。

③ バター染み出る底カリっ中ジュワっ塩パン

ふんわりロールで包んだ国産バターが、リベイクするとジュワッと染み出す塩パンです。塩は2種類を使い分け、生地の中にはほのかな甘みを感じられる「岩塩」を、生地の表面にはなめらかな「藻塩」を使用。焼いたときに底がカリッと、食べたときに中からジュワッとバターが染み出るように工夫しています。トーストしてお召し上がりください。

④ 噛むほどにおいしいいちじくとくるみのパン

有機レーズンから起こした自家製の発酵酵母を使用。有機いちじくとくるみの食感が噛むほどにおいしい。全粒粉を使った生地は、サクッと歯切れと豊かな風味が特徴です。有機のくるみは一度低い温度でじっくりローストすることで、カリッとした食感に。有機のいちじくは、果実感をなくさないぎりぎりまで軽くコンフィすることで、口どけを良くしています。

⑤ 北海道産小豆を使った自家炊きあんこパン

北海道産小豆を使った自家炊きあんこをたっぷり入れました。電子レンジで20～30秒温めていただくと、あんこがほんのり温まり、しっとりとした味わいを楽しめます。

⑥ 北海道十勝チーズを使ったこんがりチーズロール

表面には焼くとカリッとするパルメザンチーズ、中にはしっとりとした口当たりの北海道十勝チーズを使用しました。トースターで表面をこんがり焼いて、チーズの味わいをお楽しみください。

※4個入（①②×各2）、6個入（①②③④⑤⑥×各1） ※解凍後は、当日中にお召し上がりください。

野菜や肉の旨みがたっぷり！ ～シチュー&スープ～



※写真は調理例です



シチュー&スープセット (4種4個入)

保存料・香料・着色料不使用

野菜や肉の旨味で仕上げたこだわりのシチュー&スープ。
常温保存が可能、ご自宅で簡単に味わえる電子レンジ対応パックでお届けします。

NEW

■商品名：シチュー&スープセット

■価格：4種4個入 3,500円、4種6個入 5,184円、4種8個入 6,804円、4種10個入 8,316円（税込）

■発売日：2021年9月1日（水）

① 玉ねぎとトマトをじっくり煮込んだビーフシチュー

野菜出汁をベースに牛肉とトマト、炒め玉ねぎをじっくり煮込んだ本格ビーフシチュー。トマトの爽やかな酸味と丁寧に炒めた玉ねぎの甘さが特徴です。

<おすすめアレンジ> お好みで生クリームやブラックペッパー、タイムを加えるとより味わいが深まります。こんがり焼いたバゲットと共に。（内容量：150g、単品税込価格：972円）

② なめらかに仕上げたつぶつぶコーンのクリームスープ

野菜出汁をベースに北海道産のトモロコシを使った風味豊かなクリームスープ。バターと生クリームを使用してまろやかなコクを加えました。

<おすすめアレンジ> お好みで生クリームやブラックペッパー、ピンクペッパー、イタリアンパセリを飾れば、より華やかな味わいに。（内容量：150g、単品税込価格：756円）

③ 野菜出汁を使った完熟トマトと海老のビスクスープ

野菜出汁をベースに完熟トマトを加えた、本格的な海老のビスクスープ。アルガンオイルが香りとコクを引き出します。

<おすすめアレンジ> お好みで刻んだピスタチオや、ハーブ、ピンクペッパーを加えると味に深みが増します。（内容量：150g、単品税込価格：756円）

④ 骨付き肉と野菜を丁寧に煮出したポーンブロススープ

骨付きビーフ、チキン、国産野菜を、時間をかけて丁寧に煮出した黄金のスープ。旨みがぎゅっと詰まっています。

<おすすめアレンジ> お好みでタイムやディールなどのハーブを加えて香りを楽しんでいただくほか、ベースストックにもおすすめです。（内容量：150g、単品税込価格：756円）

※4個入（①②③④×各1）、6個入（①④×各2、②③×各1）、8個入（①②③④×各2）、10個入（①④×各3、②③×各2）

ふんわりジューシー、ワインにもあう！ ～ハンバーグステーキ～



※写真は調理例です



黒毛和牛入りハンバーグステーキ（2種5個入）

デミグラス&柚子胡椒仕立て、ソース2種付き

国産黒毛和牛入りの合挽き肉を、手ごねでふんわりジューシーな味わいに。プレーンとチーズ入り、肉の旨みと食感がしっかり感じられる2種類の“ハンバーグステーキ”です。

NEW

■商品名：黒毛和牛入りハンバーグステーキ

■価格：2種5個入 4,320円、2種6個入 5,184円、2種8個入 6,804円、2種10個入 8,424円（税込）

■発売日：2021年9月1日（水）

① 黒毛和牛入りハンバーグステーキ

国産黒毛和牛入りの合挽き肉を手ごねで仕上げた、肉の旨みと食感がしっかりと感じられるジューシーなハンバーグステーキ。ひとつひとつ、手ごねで仕上げることで、肉の旨みはそのままに、ふわっとした食感に仕上げました。別添えの「デミグラスソース」をかけてお召し上がりください。（内容量：100g）

② デミグラスソース

炒め玉ねぎとりんごの甘みが特長のじっくり煮込んだデミグラスソース。プレーンのハンバーグステーキに合わせてお楽しみください。（内容量：20g）

③ 黒毛和牛入りチーズハンバーグステーキ

国産黒毛和牛入りの合挽き肉にチーズを入れて手ごねで仕上げた、肉の旨みと食感がしっかりと感じられるジューシーなハンバーグステーキ。ひとつひとつ、手ごねで仕上げることで、肉の旨みはそのままに、ふわっとした食感に仕上げました。別添えの「クリームソース柚子胡椒仕立て」をかけてお召し上がりください。（内容量：100g）

④ クリームソース柚子胡椒仕立て

コクのあるなめらかなクリームソースに、柚子胡椒がアクセント。チーズ入りのハンバーグステーキに合わせてお楽しみください。（内容量：20g）

<美味しいお召し上がり方>

*お湯で温める場合

袋の封を切らずに凍ったまま沸騰したお湯で約10分間温めてください。

*電子レンジで温める場合

凍ったまま袋の封を切り、耐熱容器等にハンバーグをうつし、ラップをかけて約3分間（500Wの場合）加熱してください。

※5個入（①②×各3、③④×各2）、6個入（①②×各3、③④×各3）、8個入（①②×各4、③④×各4）、10個入（①②×各5、③④×各5）

撥水加工&コンパクト、デイリーユースにぴったり！ ～エコバッグ～



エコバッグ S オリーブ



エコバッグ L グレージュ

NEW

- 商品名：エコバッグ
- 価格：S オリーブ 1,100 円、L グレージュ 1,500 円（税込）
- 発売日：2021年9月1日（水）

① オリーブ

丸めてベルトボタンで留めると小さくコンパクトになるコンビニサイズのエコバッグ。（サイズ：約 W310×H480mm）

② グレージュ

丸めてゴムで留めると小さくコンパクトになり、肩掛けもできるシンプルなエコバッグ。（サイズ：約 W350×H690mm）

KIHACHI FOOD HALL（キハチフードホール）



フランス料理をベースにジャンルにとらわれない
“KIHACHI 流無国籍料理”を生み出した「KIHACHI」が新業態を作りました。
KIHACHI の味をどこにいても楽しめる、新しいライフ・デザインストアです。

キハチオンラインショップ shop.kihachi.jp