

成城石井最高峰の商品シリーズ「desica (デシカ)」から8品が新たに登場！ ～成城石井“でしか”できない、秋冬に嬉しいラインナップ～

成城石井は、当社最高峰のオリジナル商品シリーズ「desica」の第3弾として、おでんやパスタソースなど全8品を10月10日より順次発売いたします。「desica」は、数々の自家製惣菜を生み出してきた当社セントラルキッチンの「職人の技」と、数々のこだわりの商品を世に送り出してきたバイヤーの「商品調達力」を掛け合わせた、成城石井“でしか”生み出すことの出来ない究極の味のシリーズです。これまで、第1弾の焼き菓子、第2弾のドレッシングを発売。その味わいを全国各地のお客様にお届けしてまいりました。この度発売するのは、おでん、和風だし、パスタソース4種、デザート2種の全8品。中でもだしからこだわったおでんは、鰹や昆布のうまみが染み込んだやさしい味わいで、これからの寒い季節にぴったりの逸品です。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、オリジナル商品シリーズ「desica(デシカ)」の第3弾、全8品を全国143の成城石井店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて10月10日(月)より順次発売いたします。また卸売先にも順次展開いたします。

■「desica」第3弾は、これからの季節にじっくり味わっていただきたいラインナップ



「desica」とは、成城石井が2017年に創業90周年を迎えるにあたり、今まで成長を支えていただいた味と品質に厳しいお客様への恩返しを込めて立ち上げた、新たなオリジナル商品シリーズです。「Delights Seijo Ishii Chef Approved」＝「成城石井の職人が認めたおいしさ」の頭文字を取って命名されたその名は、成城石井“でしか”出来ない品質とおいしさが詰まった最高の商品であることを示す証です。

成城石井がこれまで培ってきた仕組みを最大限に活用し、お客様にもっと良いものをお求めやすい価格でお届けするために生まれた「desica」は、これまで立地的な理由で自家製惣菜・デザートをお届けできなかったお客様にも成城石井の職人の味をお楽しみいただくことができます。

今回、第3弾として発売する8つの商品は、気温が下がり家で過ごす時間が長くなるこれからの時期にぴったりのおでんをはじめ、パスタソース、スイーツといったラインナップで登場します。中でも「7種具材のごろごろおでん」はそれぞれの具材を一番おいしい状態でお召し上がりいただけるよう丁寧に作った一品。寒い季節の体も心も温めます。

■商品概要

「7種具材のごろごろおでん ～有機栽培大豆使用の自慢のがんもどき3個入～」(価格699円) 10月10日発売



おでんで人気の具材のがんもどき、ゆで卵、大根、人参、ごぼう巻き、玉こんにゃく、昆布が入ったこだわりの一品。セントラルキッチン和食料理長が監修した「和風だし」で味を調えたおでんだしの味わいがしっかり染み込むよう、それぞれの具材の固さに合わせて下処理しています。バイヤーが求めるおいしさの水準は非常に高く、製造の委託メーカーにとってもチャレンジでしたが、完成したおでんはどの具材もだしをたっぷり含んでおり、口の中でだしのうまみと香りがふわっと、じゅわっと広がります。

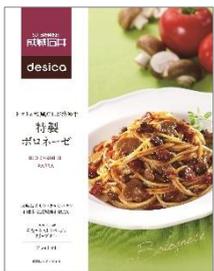
バイヤーが惚れ込んで15年以上も前から店頭でも販売し、セントラルキッチンの惣菜でも使用している有機栽培大豆使用のがんもどきには、人参、ぎんなん、ひじきなどの具材がぎっしりと詰まっており、たっぷりの食べ応えが魅力です。

「万能和風だし ～ストレートタイプ～」(250g/価格 139 円) 10 月 12 日発売予定



素材・製法にこだわり、北海道産真昆布や焼津産の鰹節、今話題の国内産焼あごから丁寧にだしを抽出した、セントラルキッチンと食料理長監修の「和風だし」をもとに、本みりん、淡口醤油といった原料を加え、使いやすいストレートタイプに仕上げました。そのまま鍋物や煮物、雑煮、うどん・そばなどにお使いいただけます。料理に合わせてだしを取ることが「職人の基本」である中、どなたにでも使い勝手のよい万能のだしをつくるために試行錯誤を繰り返して完成した本商品は、水餃子や豚、鶏、魚介など、どのような具材であってもその素材の良さを引き立てます。今後発売する「鍋セット(豚・鶏)」にも添付されており、だしを注いで火に掛けるだけで手軽に鍋料理が楽しめます。

パスタソース各種



「トマトと和風だしが決め手 特製ボロネーゼ」(価格 299 円) 10 月 15 日発売予定
トマトのおいしさがギュッと詰まったドライトマトを使用。自社輸入したマリナーソースに当社オリジナルの「和風だし」を加え、味に深みを出しました。パスタの定番であるボロネーゼの中に、「和風だし」の鰹・昆布のうまみを感じられる一品です。



「生クリーム仕立ての贅沢濃厚ウニソース」(価格 299 円) 10 月 15 日発売予定
ウニペーストをふんだんに使用した贅沢なパスタソース。ジャージー牛の乳を 30%も使用し 24 ヶ月間熟成させたパルミジャーノ・レジャーノと、乳脂肪 47%の北海道産生クリームがウニをよりクリーミーに引き立て、豊かな味わいが楽しめます。



「ゴルゴンゾーラ薫る 濃厚クアトロフォルマッジ」(価格 299 円) 10 月 15 日発売予定
ゴルゴンゾーラ入りチーズパウダーやパルミジャーノ・レジャーノ 24 ヶ月熟成といった 4 種のチーズを贅沢に使用。乳脂肪 47%の北海道産生クリームがソースの風味とコクを引き立てます。濃厚なチーズの味わいはワインもぴったり。



「生クリーム使用 海老の贅沢ビスクソース」(価格 299 円) 10 月 15 日発売予定
海老の濃厚なうまみに、パルミジャーノ・レジャーノ 24 ヶ月熟成と生クリームのコクが合わさった風味豊かなソースです。オレガノやバジルがソースの風味をいっそう引き立て、ワンランク上の味わいに仕上げました。

デザート



「生チョコティラミス ～カカオ分 72%クーベルチュール使用～」(価格 699 円) 10 月 20 日発売予定
北海道産のマスカルポーネを使ったクリームとビターなスポンジ生地の間には、イタリア マスター・マルティニ社「ARIBA」ブランドのクーベルチュールを使用した生チョコクリームを重ねています。カカオ 72%チョコのビターな味わいの、上品なティラミスです。



「安納芋のモンブランロール」(価格 1,090 円) 11 月 4 日発売予定
種子島産安納芋の中でも、一般的なサツマイモの 2 倍の糖度を持つ品種「みつ姫」を使用。麦焦がしを使った香ばしいスポンジ生地にたっぷりのクリームがぐるまれており、安納芋の甘さと絶妙にマッチします。

※価格は全て税抜きです