

**<塚田農場×岩下の新生姜>**

**ほんのりピンクを侮るなかれ！「岩下の新生姜」をたっぷり入れた2倍量タルタルの  
ピリッと爽やか「若鶏のチキン南蛮弁当」を7/8「チキン南蛮の日」に販売開始！**

中食事業を展開する株式会社塚田農場プラス（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：森尾太一）は、2021年7月8日（木）より、エキナカや百貨店内の弁当販売店・宅配弁当・ロケ弁の「塚田農場」において、「岩下の新生姜」とコラボレーションした「岩下の新生姜入りタルタルソース 若鶏のチキン南蛮弁当」の販売を開始いたします。

「岩下の新生姜」コラボレーションは、第1弾で食品物販「若鶏のチキン南蛮弁当」、第2弾は飲食店「やきとりスタンプード」でのキャンペーン実施、と、様々な形での展開を計画中です。


**■「岩下の新生姜」がたっぷり！ほんのりピンク色のタルタルソースの秘密**

「塚田農場」自慢のタルタルソースにみじん切りの「岩下の新生姜」をたっぷり加え、爽やかな酸味と食感、そして濃厚な卵のコクが味わえるタルタルソースが完成しました。塚田農場のタルタルソースに他社のスピリットを注入したのはこれが初のことです。このタルタルソースを、レギュラー商品の倍量入れた「タルだく」でご提供いたします。当社のタルタルソースはごはんにも合うように開発していますので、様々な副菜と共に最後までお楽しみください！

**<「岩下の新生姜」>**


創業から122年の岩下食品を代表する生姜の酢漬「岩下の新生姜」を使用しました。

鮮度を大切に素材のおいしさを引き出して漬け上げられた「岩下の新生姜」は、やさしい辛さ、爽やかな香り、シャキシャキと歯切れ良くさっぱりとした味わいが魅力です。

### <塚だま®>

タルタルソースに使う卵は、提携農場に特注の「塚だま」です。産卵日が明確な鮮度抜群の塚だまは、箸で持ちあがるほどの弾力で、濃い色の黄身を持ち白身はこんもりと盛り上がります。南蛮酢やマヨネーズの主張に霞むことのない、強い甘みとコクを楽しめる濃厚な味わいが特長です。またビタミンEの含有量は一般的な卵の10倍という、当社自慢の卵です。

当社オリジナル卵の黄身の色がとても濃いためほんのりピンク色の仕上がりですが、その見た目に反し、一口目からしっかりと「岩下の新生姜」が主張します。爽やかな酸味の岩下の新生姜、濃厚でコク深い「塚だまタルタルソース」、ごはんが進む甘酢ダレが絶妙な三位一体となり、どんどん食べ進めたいくなるチキン南蛮に仕上がっています。

### ■商品情報

商品名：岩下の新生姜入りタルタルソース 若鶏のチキン南蛮弁当

<店頭販売について>

店頭価格：950円（税込）

販売店舗：「塚田農場 OBENTO&DELI」 ecute 品川 サウス店／ecute 上野店／ペリエ千葉店  
 「TSUKADA FARM TOKYO」 JR 東京駅 ecute 京葉ストリート店  
 「塚田農場」 京王百貨店 新宿店  
 「つかだ」 渋谷スクランブルスクエア店

<ロケ弁等複数個口注文について>

宅配注文：<https://www.tsukada-plus.jp/order/>

宅配価格：900円（税込）



### ■会社概要

会社名：株式会社 塚田農場プラス

所在地：〒171-0021 東京都豊島区西池袋 1-10-1 ISO ビル 5F

設立：2015年7月1日

代表：代表取締役社長 森尾 太一

事業内容：弁当製造・販売事業

### ■第2弾「やきとりスタンダード」でのキャンペーンについて

#### やきとりスタンダード

<https://torista.jp/>

やきとりスタンダードは、国産若鶏を店舗で串打ちし、炭火で丁寧に焼き上げる焼鳥と、どこか懐かしい料理の半歩先を行く事を目指した焼鳥屋です。

キャンペーンでは「岩下の新生姜」を様々な活用した料理を10品程度ご用意いたします。

暑くなる時季にピッタリな、爽やかで代謝を上げてくれる生姜をいろいろな方法でたくさん食べて、調子を整えていただくことを願い、商品を開発いたしました。店舗の営業再開時よりスタートの予定です。

第2弾開始：店舗営業再開時に向けて準備中。スタート前にプレスリリース等で告知いたします。

### ■岩下食品株式会社ホームページ

岩下食品株式会社 <https://iwashita.co.jp/>

「岩下の新生姜」商品情報 <https://iwashita.co.jp/products/shinshoga/index.html>

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社イー・ピーホールディングス 広報 上原

TEL：070-3199-7973 メール：[pr@apcompany.jp](mailto:pr@apcompany.jp)

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。