

報道関係者各位



# 新ブランド「大地の<sup>えん</sup>〇」誕生

## 第一弾「大地の〇とりだし」スープ新発売

トリゼンフーズ株式会社（本社：福岡市博多区／代表取締役社長：河津 英弘）は、2016 年 9 月に《なんでもない日のごちそうさん》をテーマに、リーズナブルで高品質な商品を提供する新ブランド「大地のえん」を立ち上げました。新ブランド商品第一弾として、「大地のとりだし」鍋スープ 3 種類を 2016 年 9 月より新発売。

「大地のとりだし」は、これまで養鶏業に 60 年以上携わってきたトリゼンフーズのノウハウを活かし、ベースとなる「鶏だし」には九州産の新鮮な鶏ガラ（足ガラのみ）を使用し、もつ鍋、ちゃんこ鍋、豆乳鍋スープにそれぞれ仕立てました。主原料は国産にこだわり原材料は極力シンプルにして、鍋に入れる素材そのものを楽しんでもらえるよう工夫しました。



↑ブランドロゴ

### 大地の〇とりだし

●ストレートタイプ / 600g / 2~3人前 / 価格 350 円 / 常温



#### もつ鍋スープ

こだわりの鶏がらだしをベースに、牛もつに合うスープに仕上げました。お好みで袖胡椒や鷹の爪、にんにく、もしくはぼん酢で美味しく召しあがれます。



#### 豆乳鍋スープ

こだわりの鶏がらだしをベースに、豆乳の風味を活かした、具材の旨味そのものを引き立てるスープです。お子様にも喜ばれる優しい味つけのスープです。



#### ちゃんこ鍋スープ

こだわりの鶏がらだしをベースに、鶏だしと相性のよい西京味噌で味つけしました。いろいろな具材が楽しめる万能鍋スープです。

本件に関する  
お問い合わせ先

### トリゼンフーズ株式会社

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-8-13

電話：092-641-6301 / FAX：092-641-1278

担当／野上 訓子（企画室）

k.nogami@torizenfoods.jp