

11/29は「いい肉の日」ユニー精肉コーナー渾身の焼き肉弁当シリーズ
食べても食べても肉がある！「たっぷりステーキ重980円税抜」など
 アピタ四日市店ほか限定7店舗で展開中！

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司、以下「ユニー」)が運営するアピタ・ピアゴの食料品売場・精肉コーナーでは、創業より約50年にわたり、品質・鮮度にこだわった肉を提供し続けています。そんな精肉コーナーの強みを生かし、厳選素材を贅沢に使用し、店内で調理する新鮮でボリュームたっぷりの焼き肉弁当を、商品開発エピソードとあわせて紹介します。



(左)牛カルビと牛タン重 980円税抜 (右)牛ハラミ焼肉重 880円税抜
 ※写真はイメージです

■ 目指したのは焼肉専門店の焼き肉弁当

新型コロナや物価高騰の影響から、気軽に外食を楽しめない状況が続く中、私たちならではの商品力でお客さまに美味しいものを食べて欲しい。そんな思いから、スーパーの惣菜にとどまらない、精肉コーナーならではの“安くていい肉”を存分に生かし、徹底的にこだわった焼き肉弁当を開発しました。数えきれないほどの試作を重ねて完成した自信作は、質・量ともにこだわりすぎたため、スーパーに並ぶ弁当としてはこれまでにない高価格帯の商品に…この価格で売れるのか?! 担当者は不安を抱えたまま、開発商品試食会へ臨みました。

■ お肉屋さんのこだわりが詰まった贅沢感

「自信がないです」と口にする担当者をよそに、「大丈夫! このクオリティ・この価格なら売れる!」味に厳しい社長の太鼓判で即商品化が決定した焼き肉弁当。プロの目利きで厳選した素材のみならず、その調理工程や盛り付けにもこだわりが。肉は、高温でさっと焼いたあと中火で火を通し、最後にバーナーで炙って仕上げる。この二度焼きにより、肉が硬くならず、特製たれに配合した炭の香りが引き立つ本格的な味わいに。また、手間をかけ切れず盛り付けているので、肉の質感・ボリューム感を視覚的にも楽しめます。さらに、付け合わせのキムチにも炙りのひと手間を入れることで、香ばしさも加わり肉によく合うお供になっています。

■ そのラインナップと人気No. 1商品は?

展開中の全11アイテムの内、不動の人気No. 1は「たっぷりステーキ重 980円税抜」。約250gのご飯(一般的なお弁当は180~200g程度)に負けないボリュームで、絶妙な焼き加減の約200gステーキ肉がまさにギュウギュウ。一切れ一切れ噛みしめたくなる肉感を、特製たれでたっぷり楽しめます。「牛バラまぶし重」、「黒毛和牛ロース姿焼弁当」など、880~1,280円税抜の価格に恥じないユニー自慢の焼き肉弁当シリーズを、ぜひご賞味ください。



展開店舗: アピタ四日市店、北方店、木更津店、東松山店、新潟亀田店、大府店、浜北店(全7店舗)

※店舗により展開商品は異なります。また、商品は予告なく変更・終了する可能性があります。ご了承ください。

■ 一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP <https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/>の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。