

一品でおかず・おつまみになる「がんもどき」 2024年9月2日発売 煮ておいしい国産がんも、焼いておいしい国産がんも 栃木県日光工場で「がんも」を初めて製造開始。

太子食品工業株式会社（本社所在地:青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長:工藤茂雄）は、2024年9月2日より「煮ておいしい国産がんも、焼いておいしい国産がんも」を新発売いたします。

がんもの使用用途としておでんや煮物など「煮る」が一般的の中、手軽に「焼く」という新しい食シーンも伸長中です。日本古来からの食文化である「がんも」に、新しい食シーンを提案する為2種類商品を開発しました。

「煮ておいしい国産がんも」は煮た時にふわっと柔らかな食感で、煮物にも嬉しい「しいたけ」と「こんぶ」入り。煮物だけではなく、「おでん」や「お鍋」との相性も抜群です。

「焼いておいしい国産がんも」は、焼くと皮目が「パリッ」とした食感が絶妙で、焼いた時の相性も考え、香る「しょうが」と食感を感じる「ごぼう」入りののがんもに仕上げました。「焼いておつまみ風」や「お好み焼き風」にアレンジできる商品です。

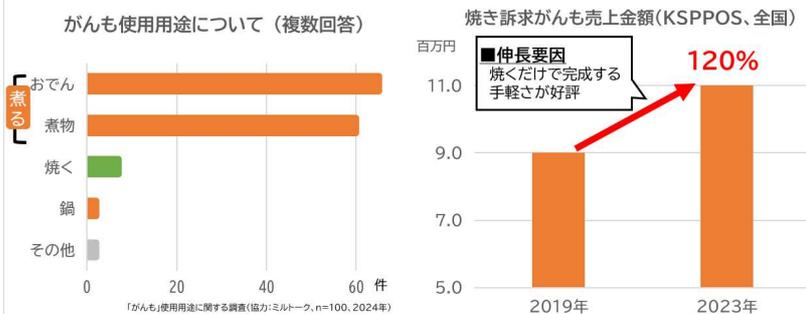
今回の商品は、栃木県日光市にある日光工場ですべて「がんも」の製造を開始しました。自然豊かな日光連山で長い年月をかける過された水を仕込みから一貫して使用しています。

商品特長

- 1) 煮るとふわっと柔らかく、焼くとぱりとした食感に仕上げた、具材入りの「がんも」2種類です。
- 2) 煮ておいしいがんもの具材は、「しいたけ」「こんぶ」を使用、しいたけとこんぶの旨みが口の中で広がります。
- 3) 焼いておいしいがんもの具材は、「しょうが」「ごぼう」を使用、しょうがの風味とごぼうのシャキシャキ感が楽しめます。
- 4) 原料大豆は国産大豆使用、揚げ油は国産米油。油のべとつき感が少なくあらっと揚がって、食べやすい「がんも」です。

販売価格は178円（税込み）、販売エリアは東日本、年間販売数30万個を見込んでいます。

- ✓ がんもの使用用途はおでんや煮物などの「煮る」用途が圧倒的に多い
- ✓ がんも市場全体の売上は減っているが、「焼き訴求のがんも」は売上伸長



煮る(カブの煮物)



焼く(お好み焼き風)



商品概要



発売日	2024年9月2日(月)	2024年9月2日(月)
商品名	煮ておいしい国産がんも(しいたけこんぶ入り)	焼いておいしい国産がんも(しょうがごぼう入り)
内容量	1枚入り	1枚入り
賞味期間	13日間	13日間
販売地域	東日本エリア	東日本エリア
販売価格	178円(税込み)	178円(税込み)
販売目標数量	30万個/年	

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室
〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12
TEL: 022-288-8851 メール: m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当: 田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。