



竹鶏たまごのしあわせおやこスープ 2022/2/11発売

(有)竹鶏ファーム・(株)オフィスミント共同開発商品 ~食べて備えよう、おかずになるスープ~

有限会社竹鶏ファーム(代表取締役社長：志村 竜生/所在地 宮城県白石市)と株式会社オフィス・ミント(代表取締役会長：山中 栄二/所在地 宮城県名取市)は、フリーズドライ「竹鶏たまごのしあわせおやこスープ」を共同開発しました。2022/2/11より販売開始いたします。



【商品概要】

商品名：竹鶏たまごのしあわせおやこスープ

内容量：8.5g 参考価格：185円(税抜)/個

販売エリア：竹鶏ファーム直売所「竹鶏SHOP」、WEBサイト

オフィス・ミント カタログ通信販売、ほか小売店舗にて順次展開

■商品の特徴

竹鶏ファームの竹炭を独自のえさ水に活用したこだわり卵「竹鶏たまご」のふんわりと、親鶏の肉がコリっとしたアクセントの食感を具沢山の具とともに楽しめる“おかずになるスープ”です。お湯を注げば完成するフリーズドライ製法。持ち運びが可能な軽量サイズ、365日の賞味期限で長期備蓄も可能です。ひと手間を加えてあんかけやチャーハン等にも是非ご活用ください。

■商品開発の背景

ライフスタイルの変化や健康志向、食品ロスへの関心の高まり、コロナウイルスの影響も受けてフリーズドライのスープは2020年度前年比23.7%と需要増加しています。(2021.11.29日本食糧新聞より) 軽量で備蓄にも向いていることから、卵の栄養をそのまま摂ることができて割れや腐敗の心配もなく携帯・保管できる商品を開発しました。日頃は手軽に持ち運んで食事の一品として楽しみ、災害時には食べ慣れた味で栄養を摂ることができます。

商品名には、竹鶏ファーム主力商品「竹鶏たまご」とともに産み終えた親鶏も大切に見届けたい想い、たまごを囲む食卓のイメージを込めました。お客様へのありがたい気持ちの「わ」、家族が集まる食卓「わ」、養鶏と自然環境の「わ」を大切にお届けしていきます。

■健やかで楽しい食事時間を30年後もお届けしていくために。

2050年には世界人口と食糧需要の増加、平均寿命も100才時代になると言われています。食産業に関わる者として、生きるための食環境を守っていくとともに、生活が変化しても食事を幸せに感じて頂けるような商品をご提案してまいります。



<本件に関するお問合せ先：バーコードからもお問合せページにアクセスできます>



有限会社竹鶏ファーム 赤淵利恵・志村竜生
〒989-0731 宮城県白石市福岡深谷児捨川向1-2
電話：0224-25-2814 MAIL：sales@taketori-farm.co.jp
コーポレートサイト <https://www.taketori-farm.co.jp/>

