

News Release

2023年11月17日

バイヤーの自信作！！

たくみぶた

「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」

11月20日（月）新発売

小田急商事株式会社（本社：神奈川県川崎市 社長：井上 剛一）の運営するスーパーマーケット Odakyu OX では、「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」を11月20日（月）より発売します。

今回の新商品は、豚肉は精肉売場で販売している旨味の強い「匠味豚」を使用。脂身がほどよく入り、味が濃くしっかりとした旨味が凝縮されている部位を厳選し、肉の旨味を最大限に引き出すために試行錯誤を重ね、独自の配合にたどり着きました。豚の旨味を凝縮したスープを練りこんだあんをもちもちの皮で包み、店内厨房で焼き上げることで、噛むほどに味わいが広がります。

Odakyu OX の自信作、生まれ変わった「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」をぜひご賞味ください。



「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」 ※画像はイメージです。

<「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」の概要について>

1. 商品名称：「匠味豚使用じゅわ旨！肉餃子」
2. 発売日：2023年11月20日（月）
3. 価格：本体価格10個入480円（参考税込価格519円）

なお、11月20日（月）～24日（金）までの間、発売を記念して
本体価格10個入450円（参考税込価格486円）にて販売いたしますので、
この機会にぜひご賞味ください。

4. 販売箇所：Odakyu OXストア全28店舗
5. こだわりポイント

（1）素材のこだわり

豚肉は、精肉売場で販売している旨味の強い「匠味豚」を使用。

「匠味豚」はプロの豚肉職人が手間ヒマかけてじっくりと選んだ、品質の高い旨味の強い豚肉です。脂身がほどよく入り、味が濃くしっかりとした旨味が凝縮されている部位を厳選し、肉の旨味を追求しました。

また、安心・安全を追求し、キャベツやにんにくなど、あんの具材にはすべて国産のものを使用しました。

（2）味のこだわり

味付けには「匠味豚」の持つ肉の旨味をより引き出すために、しょうゆやごま油などの調味料をバランスよく組み合わせ、にんにくは青森県産を使用し、辛みの強すぎないマイルドなにんにくの美味しさが、肉の旨味を引き立てます。タレなしでも美味しくお召し上がりいただける味付けで、噛むほどに味わいが口の中に広がります。

（3）製法のこだわり

こだわりの素材「匠味豚」の旨味を活かした製法と豚の旨味を凝縮したスープを練りこむなど、オリジナルの配合で、ジューシー感と肉の旨味をアップさせました。
生餃子を店内で焼き上げるため、素材の美味しさを味わえます。

以上