
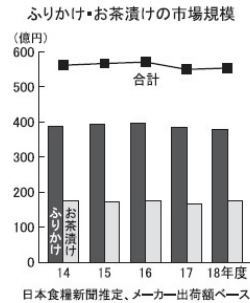


# 商品概要書

商品名	鯉節屋がつくった贅沢だし茶漬け 金目鯛	
発売日(出荷可能日)	2020年3月16日(月)	
JANコード	4967265502518	
賞味期間	製造日より8ヶ月	
参考上代(円,税別)	520円	
量目/荷姿及びケース入数	1食(茶漬けの素6.2g+具材1切)/15入	
商品サイズ 幅*高*奥行(mm)	125*175*15	
ケースサイズ 縦*横*高さ(mm)	260*130*175	
商品1つあたり重量/1ケースあたり重量	0.03kg/0.5kg	
最低出荷ロット	4ケース~	
原材料	<p>[具材]金目鯛(国産)、食塩、[茶漬けの素]デキストリン、食塩、風味原料(かつお削りぶし、鯉節、さば節、焼あご煮干、昆布)、のり、砂糖、粉末醤油、鯉節エキスパウダー、植物たん白加水分解物、粉末茶、三つ葉、酵母エキス/加工でん粉、(一部に小麦・さけ・さば・大豆を含む)</p>	
商品特徴	<p><b>■焼津の鯉節屋オリジナルブレンドのお茶漬け</b></p> <p>焼津製造の鯉節をベースに、あご、さば、昆布の厳選風味原料を使用。鯉の削り節と海苔、三つ葉入り。お湯をそそぐと、だしの豊かな香りと鮮やかな緑茶の色が特徴的です。</p> <p><b>■贅沢! 食べごたえばっちりの別添具材【静岡県下田産金目鯛】</b></p> <p>金目鯛の水揚げ量日本一の静岡県下田市で水揚げされた金目鯛です。身がやわらかく上品な香り。高級感がありますのでご自宅だけでなくプチギフトとしても。</p> 	
マーケット情報	<p><b>◆お茶漬け市場は微増傾向に</b></p> <p>ふりかけ・お茶漬け市場は横ばいの状態が続いており、2018年度は554億円。ただ、ふりかけ市場は減少しており、その分をお茶漬けがカバー。2018年度のお茶漬け市場は前年度+5%となっている。</p>  <p>日本食糧新聞推定、メーカー出荷額ベース</p> <p><b>◆ギフト需要も</b></p> <p>ネット通販のお茶漬けカテゴリランキングをみると、高級お茶漬けがランキング上位を独占。加薬お茶漬け+別添の具材 が主流になりつつある。6食入で約4,000円。1食あたり600~700円、送料等考慮すると商品代としては1食あたり500~600円の価格帯。</p> <p>「お茶漬け」画像検索すると、具感のあるお茶漬けが多数を占める。「インスタ映え」にも。</p> 