

# 商品概要書

商品名	鯉節屋がつくった贅沢だし茶漬け 銀鮭	
発売日(出荷可能日)	2020年3月16日(月)	
JANコード	4967265502495	
賞味期間	製造日より6ヶ月	
参考上代(円,税別)	420円	
量目/荷姿及びケース入数	1食(茶漬けの素6.2g,具材20g)/20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]銀鮭(国産)、清酒、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>■焼津の鯉節屋オリジナルブレンドのお茶漬け</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>■贅沢! 食べごたえばっちりの別添具材【国産の鮭】</p> <p>程よく脂が乗った国産の鮭は、お茶漬けにぴったり。お茶漬けの具材でダントツ人気の鮭、ほっとする味わいです。</p> 	
マーケット情報	<p>◆お茶漬け市場は微増傾向に</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>◆ギフト需要も</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>	