

2024年3月29日

～近鉄沿線の魅力創造～

## 「松阪 とり焼き 新家の味噌ダレ とり焼肉弁当」新発売

— 株式会社淡路屋と地域商品ブランド「irodori kintetsu」による共同開発 —

株式会社近鉄リテーリングでは、当社と近鉄沿線の生産者や製造者との連携により、地域の特色を備えた独創的な新商品を当社が企画プロデュースし、近鉄沿線地域の魅力を発掘、発信することを目的とした地域商品ブランド「irodori kintetsu（いろいろ・きんてつ）」を展開しています。

今般、「irodori kintetsu」事業の一環として、株式会社淡路屋の協力のもと、食を通じた地域活性化と新たな価値創造を目指して、三重県松阪市の「とり焼肉」に着目し、三重県産の錦爽（きんそう）どりを、三重県松阪市にある「とり焼き 新家」の味噌ダレに漬けて焼き上げた「とり焼肉弁当」を2024年4月3日（水）から販売します。

同商品は、当社運営の「箱夢難波店」で販売を開始し、今後は、当社運営のファミリーマート店舗など販売店舗を拡大していく予定です。また4月3日（水）から4月9日（火）までの間は、近鉄百貨店上本町店の地下2階デリシャスステージにて、数量限定で販売します。

詳細は、別紙のとおりです。



（商品イメージ）

## 別紙

### 1. 販売商品について

- (1) 商品名 : 松阪 とり焼き 新家の味噌ダレ とり焼肉弁当
- (2) 製造元 : 株式会社淡路屋
- (3) 販売数量 : 販売店舗による
- (4) 販売店舗 : 箱夢 難波店  
今後は当社運営のファミリーマート店舗など販売店舗を拡大していく予定  
(注) : 4月3日(水)から4月9日(火)までの間は、近鉄百貨店上本町店の地下2階デリシャスステージにて、数量限定で販売します。
- (5) 販売価格 : 1,200円(消費税込み)
- (6) 販売開始日 : 2024年4月3日(水)
- (7) 商品の特徴 : ①三重県産の錦爽(きんそう)どりを使用  
錦爽どりは肉質がやわらかく、ほどよい歯ごたえがあります。天然広葉樹から作られた木酢液を添加した設計飼料により、皮が薄く、脂肪も少なく仕上がっています。第13回地鶏・銘柄鶏好感度コンテストで最優秀賞を受賞しました。
- ②焼きタレ  
専用タレとして、老舗の鶏焼肉屋「新家」(松阪市)のタレを使用しています。



店舗外観



店舗ロゴ

- ③三重県のとり焼肉について  
三重県のとり焼肉は、江戸時代に農家で始まったとされる歴史ある料理で、甘辛い味噌ダレに漬けた鶏肉を七輪や網焼きで焼くのが特徴です。  
とり焼肉は、松阪市を中心に三重県全域で広く親しまれています。近年では、松阪市が地域活性化の一環として積極的にPRしており、B級グルメの祭典に出店されるなど、その知名度を高めています。
- ④製造元 株式会社淡路屋  
創業119年、神戸市東灘区に本社を構える老舗。関西の主要駅や、デパートを中心に駅弁を販売しています。1998年、明石海峡大橋開通を記念して生まれた「ひっぱりだこ飯」は同社の看板商品です。

## 2. 地域商品ブランド「irodori kintetsu」について

### (1) 概要

「irodori kintetsu」は、近鉄沿線の生産者や加工業者と連携して、地域の特色を備えた独創的な新商品を当社が企画プロデュースし、近鉄沿線地域の魅力を発掘、発信することを目的とした地域商品ブランドです。

「irodori kintetsu」が沿線のお客様より愛される「made in 近鉄沿線」の地域商品ブランドになり、沿線地域の魅力向上に繋がることを目指しております。

### (2) irodori kintetsu ブランドシンボルマークとミッションの概念図



以上