

喫茶店で人気の「チャーシューごはん」のノンメタポークを製品化!!

## 「とろける八千代チャーシュー」10月1日(火)新発売

新たに製造工場を立ち上げ卸販売およびネット通販にて一般販売を開始致します



■商品名:八千代チャーシュー(ブロック)



■チャーシューごはん(喫茶メニュー)



■新工場の画像



■秘伝の調味液で煮込んだチャーシュー

千葉県八千代市で平成14年5月から飲食業「いこいの店喫茶 Rio」および食品製造業を営んでいる RIO FOODS 株式会社(代表:浅井 万亀子 あさいまきこ)と申します。当店は厳選珈琲豆のサイフォン珈琲、モーニング、ランチの自家製お食事メニュー、並びに当店で人気のあるノンメタポークを使用した「チャーシューごはん」(980円税別)を提供しております。ノンメタポークとは菌活による腸内フローラを整えた、美味しくヘルシーな豚肉です。この度、食にこだわる40代~80代の方を対象にノンメタポークの「とろける八千代チャーシュー」を新たに製品化する為今年9月、千葉市花見川区に専用の製造工場を建てました。今後は、卸販売やネット通販にて一般販売を2019年10月1日(火)から開始致しました。

## 1.【顧客ターゲット】 「全国の40代～80代の女性」

詳細⇒健康長寿・質の良い食生活を心掛けている方

## 2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒千葉大学研究グループによる豚の腸内フローラを自然に近い形で整える技術開発にて、**脂肪分少なめビタミンB1 豊富なノンメタポーク**を千葉県旭市の養豚場より直接仕入れ、独自製法で旨みを生かしジューシーでとろける食感に仕上げました。

## 3.【強み】(WONDER) 「食味・食感」

詳細⇒独自製法でジューシーなとろけるチャーシュー

## 4.【リリースのポイント】 3つ

- ①喫茶店から生まれた
- ②歯がなくても食べられるやわらかジューシー
- ③脂肪分少なくビタミンB1 豊富

### <とろける八千代チャーシューの製造工程>

1. ノンメタポークのバラ部位を冷蔵で仕入
2. バラの部位を約20cmごと(約6枚)にカット
3. カットしたものを糸で縛って、塩コショウで下ごしらえ
4. 鉄板で表面をこんがり焼く
5. “**秘伝の調味液**”が入った鍋で約2時間煮込む
6. 完成

## 5.【この商品・サービスをはじめた理由】

喫茶店営業での自家製お食事メニュー各種ある中、「チャーシューごはん」が好評で地域の「ふるさと産品逸品」にも認定され、ご来店できない方や全国の食にこだわる多くの皆様にこの美味しさを味わってほしいと4年前に計画。

当初イタリア産豚バラ肉で作っていましたが、この計画を知ったお客様から「ノンメタポーク」の情報を得て、当店のコンセプト健康長寿にぴったりの食材に感動して「ノンメタポーク」に切り替え、地産地消のより高品質なチャーシューとして全国に広めることで千葉県産豚肉の知名度向上を目指し地域の活性化に繋がっていきたい。

<参考資料>

商品名	ノンメタポークの「とろける八千代チャーシュー」
特徴	千葉県産ノンメタポークを秘伝の調味液で2時間煮込んだとろける食感のチャーシュー
発売日	2019年10月1日（火）
販売先	HP・店頭・工場直売にて わくわく広場イオンタウン東習志野店（11月1日）
販売価格	ブロック（タレ付き）¥746/100g（税抜） スライス1食分（タレ含む）¥886/100g（税抜）

<資料に関してのお問合せ先>

RIO FOODS 株式会社 代表：浅井万亀子

電話/FAX：047-750-1512

E-Mail：tyem1216@gmail.com

HP アドレス：https://rio-foods.com/

住所 本店・店舗：「いこいの店喫茶 Rio」

〒276-0033 八千代市八千代台南 1-1-10

工場：「ノンメタポークのとろける八千代チャーシュー工房」

〒262-0045 千葉市花見川区作新台 8-1-25