



陸軍さんの ビーフシチュー



4つのリニューアル



牛肉の産地を変更

従来品で使用されていたオーストラリア産牛肉を、アメリカ産牛肉に変更。穀物を主たる飼料とするアメリカ産牛肉は臭みが少なく、より日本人の味覚に馴染みやすいのです。

ソースのベースを新しく

今回製造工場を変えるにあたり、ソースのベースに「フォンブルン」を採用。骨付き牛肉からとったスープが、旨味はもちろん、味に奥行きを出しています。



具材を追加

開けたときにワクワクするビーフシチューになるように、具材ににんじんとマッシュルームの水煮を追加。色味も加わり、見た目にもぎやかになりました。

パッケージデザインを一新

商品の顔となるパッケージのデザインもガラッと変わりました。プロのデザイナーさんをお願いし、雑貨屋の店頭にも並んでもおかしくないレトロでおしゃれなパッケージに。提案先の幅も広がりそうです。



陸軍の街横須賀

横須賀に初めて陸軍の拠点が置かれたのは、明治23年。海軍のイメージが強い横須賀ですが、実は陸軍とも縁が深く、遺跡も数多く残っています。この商品を通じて、横須賀と陸軍のつながりを広く知らしめていければと願っています。

▼重砲兵連隊営門は今も現役



▲フランス積み煉瓦が美しい猿島内のトンネル

新しい取組み

この「陸軍さんのビーフシチュー」は、応援購入サービス『Makuake』を利用して復活させることができました。活動は神奈川新聞に取り上げられるなど話題を呼びました。

◀▼期間中に配布したチラシと掲載された紙面



2020年12月10日付神奈川新聞

陸軍さんのビーフシチュー

昨年販売を終了した「陸軍さんのビーフシチュー」。終売直後から多数寄せられた、復活を強く望むお客様の声にお応えし、復活・再販することとなりました。

復活にあたり、明治43年制定『軍隊料理法』“ビーフ、スチウ”のレシピをもとに、従来品から①牛肉の産地をオーストラリア産からアメリカ産に、②ソースのベースにフォンブロン（骨付き牛肉のスープ）を採用、③具材に人参とマッシュルームを追加、と3つの改良を加え、見た目も味もご満足いただける商品になりました。

また、レトロでおしゃれなパッケージは、お土産店のみならず、雑貨店などにもご提案いただけることと考えています。

横須賀といえば海軍のイメージが強いですが、横須賀重砲兵連隊が置かれたのは、明治23年。遺跡も多く残されており、観光スポットとして全国的に有名な『猿島』もそのひとつ。私たちは、海軍だけではない横須賀の新たな一面を、この商品を通じてアピールしていければと考えています。



▲明治43年制定『軍隊料理法』より。
(資料提供：国立国会図書館ウェブサイト)

オススメ展開先

ネット
ショップ

スーパー
量販店
百貨店

雑貨店



■商品概要

JANコード		希望小売価格(税別)	¥550
		規 格	200g × 1
		ボ ー ル 形 態	—
		保 存 温 度 帯	常 温
ITFコード	—	賞 味 期 限	2年
	サイズ(縦×横×高さ・mm)	重 量 (g)	入 数
パ ッ ケ ー ジ	174×140×24	230	1
ボ ー ル	—	—	—
ケ ー ス	411×291×195	7440	30
原 材 料	食肉等(牛肉(アメリカ産)、牛脂)、ソテーオニオン、ビーフ調味エキス、人参、フォンブロン、小麦粉、トマトピューレ、パイオン、マーガリン、マッシュルーム水煮、ワイン、砂糖、異性化液糖、植物油脂、ウスターソース、醤油、おろしにんにく加工品、脱脂粉乳、野菜調味エキス、酵母エキス、香辛料、食塩/着色料(カラメル、アナトー)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)		
栄養成分表示 (200gあたり)	エネルギー 282kcal / たんぱく質 8.8g / 脂質 17.8g / 炭水化物 20.6g / 食塩相当量 2.6g (推定値)		

■アレルギー物質

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび
かに	あわび	いか	いくら	さけ	さば
牛肉	鶏肉	豚肉	くるみ	ごま	大豆
カシューナッツ	オレンジ	キウイ	もも	バナナ	りんご
まつたけ	やまいも	ゼラチン			

●お見積もり・お問い合わせ・ご用命は…



株式会社調味商事

神奈川県横須賀市小川町26-5
TEL : 046-822-1977 FAX : 046-827-2513

mail : info@choumi.jp
http://www.choumi.jp/company/