



## 地元の調味料メーカーとコラボしたサンドイッチ 「まるや八丁味噌だれ使用の玉子焼サンド」 10月24日（水）より新発売！

ユニー株式会社（本社：名古屋市中村区、代表取締役社長：佐古 則男）は、2018年10月24日（水）より、ユニーオリジナルサンドイッチ「まるや八丁味噌だれ使用の玉子焼サンド」を中京地区のアピタ・ピアゴ126店舗にて発売いたします。

当社では、高齢化による1～2人世帯や共働き世帯の増加を背景に伸びている中食ニーズに対応すべく、中食構造改革プロジェクトを立ち上げ、「毎日感動できる惣菜」をコンセプトに商品開発を進めております。今回、地元の「名古屋めし」と言われる独特な食文化と地元の調味料に着目し、既存商品で人気のオリジナルサンドイッチ「だし香る玉子焼サンド」をベースに地元調味料メーカーとコラボした商品を開発しました。その第1弾として全国的にも有名な岡崎市の『まるや八丁味噌』を使用したサンドイッチを発売します。

当商品は、『まるや八丁味噌』の味噌だれとマヨネーズを配合した「特製ソース」と、昆布だしの効いただし醤油を加えてから焼き上げた玉子焼をはさんだサンドイッチです。まろやかな卵の味わいに加え、味噌の旨みと甘みが効いた味に仕上げました。また、食パンのスライスに丸刀を導入したことで、切粉が出にくく水分蒸発が少なくなるため、しっとりとした食感を実現しました。

ユニーは今後も、地産地消を推進するとともに、お客様のさらなるニーズにお応えするために、充実した惣菜の開発に取り組んでまいります。

### 《商品概要》

- 商品名 まるや八丁味噌だれ使用の玉子焼サンド
- 販売店舗 中京地区のアピタ・ピアゴ合計126店舗  
※アピタ大垣、アピタ鳴海、アピタ高森、ピアゴ味鋺、  
ピアゴ近江八幡、ピアゴラフーズコア黒川は除きます。
- 価格 220円（税込238円）
- 販売期間 10月24日（水）～11月20日（火）
- 商品特長
  - ・味噌マヨソースは、『まるや八丁味噌』使用の味噌だれとマヨネーズを配合しました。
  - ・玉子焼は、昆布だしの効いただし醤油を加えてから焼き上げました。
  - ・食パンはしっとりとした食感を実現しました。



以上