



**小牧発祥！『名古屋コーチンプロジェクト』監修
地元ブランド食材を使用したユニーオリジナル惣菜
11月28日（水）より期間限定で新発売！**

ユニー株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：佐古 則男）は、名古屋コーチンを使用したユニーオリジナル惣菜3アイテムを、2018年11月28日（水）より、中京地区のアピタ・ピアゴ94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惣菜ニーズに対応すべく、惣菜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、地元の食文化の活性化に向け、小牧発祥で日本三大地鶏のひとつとして全国的にも有名な名古屋コーチンを使用したオリジナル惣菜を、小牧商工会議所が中心となって活動している『名古屋コーチンプロジェクト』監修のもと、商品開発いたしました。

名古屋コーチンは、弾力性と歯ごたえのあるよく締まった肉質と、コクのある旨みが特徴です。今回、名古屋コーチンのモモ肉と八丁味噌を使用した「名古屋コーチンの味噌煮込み風うどん」、名古屋コーチンのモモ肉を使用した「ご当地鍋巡り 名古屋コーチンのひきずり鍋」、名古屋コーチンのムネ肉のそぼろを挟んだ「名古屋コーチンのそぼろドッグ」を発売いたします。

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

【名古屋コーチンの味噌煮込み風うどん】

価格 448円（税込484円）

内容 ・名古屋コーチンのモモ肉を使用した味噌煮込み風うどんです。
・名古屋コーチン本来の弾力のある食感と鶏の旨味に加え八丁味噌の味わい深さが特徴です。



【ご当地鍋巡り 名古屋コーチンのひきずり鍋】

価格 478円（税込517円）

内容 ・名古屋コーチンのモモ肉を甘めの味付けですき焼き風に仕上げました。
・名古屋コーチン本来の弾力のある食感と鶏の旨味を味わえます。

※ひきずり鍋とは

鶏のすき焼きの事。『とりすき』とも言われています。
主に名古屋市、小牧市、豊明市の各市周辺などで食べられている郷土料理。



【名古屋コーチンのそぼろドッグ】

価格 148 円 (税込 160 円)

- 内容
- ・名古屋コーチンのムネ肉をそぼろにし、食べやすくドッグにしました。
 - ・たまり醤油、砂糖などで甘辛く味付けしたそぼろと相性のよいタマゴサラダとリーフレタスを組み合わせました。
 - ・名古屋コーチンをカジュアルに食べていただける商品です。



- 販売期間 2018 年 11 月 28 日 (水) ~12 月 18 日 (火)
- 販売店舗 中京地区のアピタ・ピアゴ合計 94 店舗
※店舗により、取り扱いのない商品もございます。
- 除外店舗 アピタ精華台、アピタ鳴海、アピタ飛騨高山、アピタ高森、アピタ大垣、アピタ豊川
ピアゴ碧南東、ピアゴ半田、ピアゴ知立、ピアゴ穂積、ピアゴ気噴、ピアゴ伝法寺
ピアゴ篠木、ピアゴ各務原、ピアゴ可児、ピアゴ恵那、ピアゴ瑞浪、ピアゴ蟹江
ピアゴ久保田、ピアゴ佐屋、ピアゴ味鏡、ピアゴ近江八幡、ピアゴ十四山、ピアゴ清州
ピアゴ多度、ピアゴ今崎、ピアゴ阿倉川
ピアゴ ラ フーズコア今池、ピアゴ ラ フーズコア赤池、ピアゴ ラ フーズコア神野
ピアゴ ラ フーズコア正保、ピアゴ ラ フーズコア萱場、ピアゴ ラ フーズコア半田清城
ピアゴ ラ フーズコア柴田、ピアゴ ラ フーズコア黒川

以上