

2022年5月13日

各 位

株式会社イズミ

～さらに美味しくなって zehi ブランドとして登場！～
自社製造ブランド「zehi」新たに 10 アイテム認定

このまちの味になる。

youmeのDELI

zehi

株式会社イズミは、2022年4月1日よりイズミグループ初となる自社製造ブランド『zehi』を販売しております。この度、新たに10アイテムが「zehi」の認定の受けリブランディング商品として登場いたします。

商品の一例として、デニッシュ食パンをフレンチ液に一晩漬けた「罪なフレンチトースト」や、自社製匠だしを使用した卵が半熟とろとろの「匠だしのロースかつ丼」などが新しく加わります。

『zehi』とは、「企画」、「製造」、「販売」の全工程を自社が担うことにより、商品開発者の「地域のお客さまに美味しいと喜んでもらいたい」という想いと情熱が詰まった商品です。徹底した美味しさの追求のもと、原料を厳選し、研究を重ねた調理方法を採用。また HACCP に対応した自社工場で製造した安全・安心な商品をご提供いたします。

「ぜひ」とオススメできるおいしさを。これからも『zehi』にご期待ください。

5月9日(月) 発売 (リブランディング)**【匠だしのロースかつ丼】**

価 格 : 1 パック 450 円 (税込 : 486 円)

**<こだわり>**

店内で一つひとつ手鍋を使用して作っており、程よい火加減で自社製の匠だしのだし感を残すことで、風味豊かな味わいに仕上げております。ご飯とカツの間に仕切りがあるので、時間がたっても、ご飯にだしが染み込まず、温めることでより出来立ての美味しさを味わえます。

5月16日(月) 発売 (リブランディング)

【罪なフレンチトースト】



価格：1パック 298円（税込322円）

<こだわり>

そのまま食べても美味しいデニッシュ食パンをさらにフレンチ液に付け込んだリッチな味わいのフレンチトーストです。通常は卵と牛乳を使用するところ、当店では卵と同量の生クリームを使用した贅沢な配合となっています。

背徳感を味わう罪な美味しさをぜひお楽しみください。

5月16日(月) 発売 (リブランディング)

【ひじき煮】



価格：1パック 198円（税込：214円）

<こだわり>

自社の熟成匠だし（丸大豆醤油）を使用しています。ひじきは自社工場にて艶が出るまで炒め、大豆・ちくわ・丸天・あげ・椎茸・人参・こんにゃくを加えて煮込み、汁をたっぷり含ませた後に白ごまを加えて仕上げております。

【その他発売商品】

発売日	商品名	規格	価格
5月7日	夢太巻き	5巻	398円（税込430円）
5月7日	夢屋”鉄板焼きのだし巻き玉子	1パック	298円（税込322円）
5月7日	泉唐匠 鶏唐揚げ(醤油)	100g	198円（税込214円）
5月7日	こだわりのたまごプリン	1パック	148円（税込160円）
5月16日	味わい亭ロースとんかつ	1枚	398円（税込430円）
5月16日	千切り大根	1パック	198円（税込214円）
5月16日	金平ごぼう	1パック	198円（税込214円）