

2022年6月28日

各位

株式会社イズミ

## ～一般のお客さまを対象とした試食会を実施～ 自社製造ブランド『zehi』新たに6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日より販売しております自社製造ブランド『zehi』について、新たに『zehi』に認定された6アイテムの販売を開始いたします。この度のリブランディング商品6アイテムを含めると、現在の商品数は合計39アイテムになります。

また今回は、一般のお客さま10名の方を対象に『zehi』の試食会を初めて実施いたしました。全15種類をご試食いただき、お客さまのご意見も反映した上で、6アイテムが『zehi』に認定されました。

『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。

### 『zehi』お客さま試食会の様子

日時：6月8日（水）

参加人数：10名

開催場所：イズミ本社

【お客さまの声】

- ・先週『zehi』のA級カレーパンを食べて感動しました。今回の試食会を通して、もっとゆめタウン・ゆめマートでお惣菜を購入しようと思いました。
- ・お惣菜の種類が豊富で、見ていてとても楽しいです。栄養面にこだわったお惣菜や全粒粉のパンなど健康的なメニューが増えるといいなと思います。



## 【商品の一例】

### 7月1日(金) 発売 (リブランディング)

#### 【博多めんたいフランス】 <こだわり>

価格：1個 150円  
(税込：162円)



店内でスチームをかけてじっくり焼き上げたバケットと明太ソースのバランスにこだわりました。自社配合の明太ソースは、明太バラコ、コンパウンドマーガリン、マヨネーズを3：3.5：1の割合で毎日店内で混ぜ合わせています。ピリっとしながらも、お子さまも食べられるマイルドな味わいです。

#### <変更ポイント>

コンパウンドマーガリンとマヨネーズの配合を変更し、ただ辛いだけじゃないコクのある明太ソースに仕上げました。

#### <お客様の声>

- ・ソースのバランスがよく、辛いのが苦手な方でも食べられるマイルドな味です。

### 7月1日(金) 発売 (リブランディング)

#### 【自社製 酢豚】

価格：100g 198円  
(税込：214円)



#### <こだわり>

ケチャップ、みりん、レモンビネガー、醤油等を配合し、昔懐かしい、ほどよい甘みと酸味の酢豚に仕上げました。

#### <変更ポイント>

ほどよい酸味の後に甘みを感じるように、仕上げた酢豚専用ソースを使用。卵入りの衣で豚肉を包むことで、ふんわり食感に仕上げました。

#### <お客様からの声>

- ・ソースが甘酸っぱくてお肉との絡みや相性がバツグンでした。
- ・豚肉が柔らかくて、甘酢あんのほどよい酸味が楽しめました。

### 7月14日(木)発売 (リブランディング)

#### 【自社製 海老チリソース】 <こだわり>

価格：100g 238円  
(税込：258円)



海老を卵、片栗粉で閉じ込め、豆板醤、にんにく、おろし生姜、ケチャップ等で、コク深く仕上げました。

#### <変更ポイント>

お子さまにも食べやすいように、辛みをおさえた海老チリソースです。海老油を入れて、香りを引き立てました。

#### <お客様からの声>

- ・海老がプリプリで食べ応えがありました。
- ・後からくるピリッとした辛さもちょうどよかったです。