



ドンキホーテ HLDGS

ユニ株式会社

2019年1月8日

**地元の調味料メーカーとコラボしたサンドイッチ第3弾！
「イチビキ醤油使用の玉子焼サンド」
1月9日（水）より新発売！**

ユニ株式会社（本社：愛知県名古屋市中区、代表取締役会長：大原孝治）は、2019年1月9日（水）より、ユニオリジナルサンドイッチ「イチビキ醤油使用の玉子焼サンド」を期間限定で、愛知・岐阜・三重県下のアピタ・ピアゴ109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、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。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のコラボした開発商品である、昨年10月の「まるや八丁味噌だれ使用の玉子焼サンド」、11月の「コーミソース使用の玉子焼サンド」の発売に続く、第3弾となります。

当商品では、『イチビキ※』の「たまり醤油」とマヨネーズをオリジナルでブレンドしたソースを具材とともにサンドしました。ソースは、旨みが強く濃厚感やコクがあり、昆布だしの効いただし醤油を加えて焼き上げた玉子焼とマッチした味に仕上げました。

ユニは今後も、地産地消を推進するとともに、お客さま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。

※安永元年（1772年）に創業の名古屋市熱田区に本社を置く調味料メーカー。

《商品概要》

- 商品名 イチビキ醤油使用の玉子焼サンド
- 販売店舗 愛知・岐阜・三重県下のアピタ・ピアゴ 合計109店舗
※アピタ鳴海、アピタ大垣、アピタ伊賀上野、アピタ名張、アピタ松阪三雲、ピアゴ菰野、ピアゴ多度、ピアゴ阿倉川、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 2019年1月9日（水）～2月19日（火）
- 商品特長
 - ・「たまり醤油」とマヨネーズをオリジナルで配合したソースを使用しました。
 - ・旨みが強く、濃厚感、コクのある味わいです。
 - ・昆布だしの効いただし醤油を加えてから玉子焼を焼き上げました。
 - ・具材は、ハム・きゅうり・玉子焼・たまごスプレッドです。
 - ・食パンはしっとりとした食感を実現しました。

