



2022 年 9 月 9 日

News Release

報道関係者各位

株式会社 カクヤス

居酒屋「金の蔵」SANKO MARKETING FOODS×なんでも酒やカクヤス

酒屋と飲食店がお互いのノウハウを結集しコラボ！

お酒に合う『すし屋がつくった洋風おつまみ』シリーズを開発、発売開始。即日配送も！

株式会社カクヤス（東京都北区、代表取締役社長：佐藤順一、以下：当社）は、当社取引先である飲食店、株式会社 SANKO MARKETING FOODS（本社：東京都中央区、代表取締役：長澤成博、証券コード：2762、以下：SANKO 社）とお酒に合うおつまみ『すし屋がつくった洋風おつまみシリーズ』を共同開発しました。この度、9 月 8 日より、「なんでも酒やカクヤス」の関東一部店舗および自社 EC サイト「カクヤスネットショッピング」内（一部エリアお届け限定）で順次販売開始いたします。



【今回の発売に至った経緯】

2020 年 5 月、新型コロナウイルス感染拡大による最初の緊急事態宣言下の中、当社は当社取引先である飲食店とのコラボ企画をスタートいたしました。“巣ごもり需要”の増加によりステイホーム活動が続ける皆様に少しでも元気をお届けしたい、また、感染拡大の影響で苦慮されている飲食店様に対しても商品のご紹介や販売の面で多少なりともお役に立ちたい、という想いの元、企画開始から約 2 年、多くの飲食店様と一般のお客様を繋げる場を提供させていただきました。

今回、創業約 50 年の歴史を持つ SANKO 社と酒類販売店として創業 100 年の当社がお互いの長年のノウハウを結集し、『すし屋がつくった洋風おつまみ』4 種類を開発しました。

本取組では、SANKO 社が寿司屋や居酒屋等、長年の飲食店経営のノウハウを活かして商品開発を主導し、当社が酒類専門店ならではの目線でお酒との相性を追求した商品開発への提言と、家飲みニーズにお応えする即日配送の冷凍品サプライチェーンを構築いたしました。

今後も、当社が BtoB と BtoC の両方のお客様を擁することを活かして、どちらの方にも喜んでいただけるような新たな取組みを企画してまいります。

【『すし屋がつくった洋風おつまみ』の 3 つのコンセプト】

- 家でも飲食店の本格的な味が楽しめる

飲食店のような本格的で彩りのあるおつまみは作れない・・・、材料も色々揃えないと・・・という悩みを解決し飲食店のようになっとこだわったおつまみを気軽に楽しめます。

＜美味しさの理由＞

その 1：3D フリーザーで高い冷凍技術を駆使し、味を損なわずに冷凍してあります。



その 2：沼津をはじめとした産地とのつながりを活かし、鮮度や品質の良いものを仕入れています。



● お酒に合う大人のおつまみ

いつも飲むお酒に合わせたい、せっかくなら美味しいおつまみが良い、というニーズにお応えし、お酒に合うよう味付けにこだわりながら、身体にもやさしい商品にしました（管理栄養士監修）。

● 調理不要ですぐに食べられる

ビールやワインが冷えているうちに食べたいという声にお応えし、流水ですっと解凍もしくは袋から出してレンジでチンで本格的な料理を楽しむことができます。

【『すし屋がつくった洋風おつまみ』の概要】



すし屋がつくった
**洋風
おつまみ**

種類：4 種類

価格：各 648 円（税込）

販売方法：関東カクヤス一部店舗、カクヤスネットショッピング（一部エリアお届け限定）、SANKO オンラインショップ「ひとま」、他

保存方法：冷凍

詳細は、特集ページをご確認ください。

カクヤスネットショッピング特集ページ：

https://www.kakuyasu.co.jp/store/app/news_feature/202209_otumami/



・釜揚げしらすのアヒージョ 120g

ガーリックとマッシュルームの香り、トマトの酸味と甘さ、しらすの塩味が絶妙に効いたアヒージョ。

しらすのイノシン酸とマッシュルームのグルタミン酸、うまみ成分の相乗効果を最大限に活かした一品です。



・サーモンとマンゴーのセビーチェ 130g

アルコールのお供として愛されてきた南米生まれの料理、セビーチェ。脂ののった濃厚なサーモンをマンゴーとシンプルにマリネにしました。香味野菜と一緒にそのまま食べてもちろん、パスタなどへのアレンジも可能です。



・タコと枝豆のマリネ 150g

タコと枝豆をレモンの酸味を効かせたさっぱりマリネにしました。タコには肝臓をサポートしてくれるダウリン、枝豆にはアルコールと分解してくれるビタミン B 群が豊富で、まさにお酒と一緒に取り入れていただきたい一品です。



・沼津直送！太刀魚とレモンのマリネ 150g

普段なかなか見かけることの少ない太刀魚を宅飲みのお供に。沼津直送の新鮮な太刀魚をさっぱりとマリネにしました。太刀魚のあっさりとした上品な味わいがお酒のおいしさを引き立たせてくれます。



【SANKO 社担当者と当社担当者の試食会の様子】



『すし屋がつくった洋風おつまみ』に合うお酒を議論しながら、それぞれオススメをチョイス。
ぜひ当社バイヤーおすすめのお酒と、彩りのある当商品のペアリングをお楽しみください！

【カクヤスの自社配送サービス（※1）】

東京・神奈川・埼玉・大阪にある約 170 箇所の配送拠点より、自社での即日配送を行っております。



1. 「いつでも」即日配送！1時間ごとでご希望のお届け時間帯をお選びいただけます。
2. 「どこへでも」配達エリア内ならどこへでも！
3. 「どれだけでも」ビール1本から宴会用大量注文まで、送料無料でお届けいたします！

※1 各お届け時間帯でお届けできる件数には限りがございます。

※1 混雑・在庫状況によっては即日でのお届けが難しい場合がございます。

※1 営業時間はお届け担当店舗によって異なります。

※1 配達エリアの詳細は下記のページにてご確認ください。

※2 『すし屋がつくった洋風おつまみシリーズ』は一部店舗限定の取扱いとなります。

【カクヤス店舗からの配達エリア】 <https://www.kakuyasu.co.jp/store/app/shop/area/>



【株式会社 SANKO MARKETING FOODS について】

設立：1977 年 4 月

本社：東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 バンフォーレ三慶ビル 2F

本店所在地：東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

支店所在地：静岡県沼津市千本港町 115 番地 3

代表取締役社長：長澤 成博

事業内容：飲食店経営、水産業、除菌・清掃事業、自社 EC サイトの運営

URL：<https://www.sankofoods.com/>

公式オンラインストア「ひとま」：<https://hitoma-tuhan.com/>

【株式会社カクヤスについて】

設立：2020 年 10 月 1 日

本社：東京都北区豊島 2-3-1

代表取締役：佐藤 順一

事業内容：酒類・食品等の飲食店および個人向け販売、「なんでも酒やカクヤス」、「K Yリカー」、その他の店舗運営

URL：<https://www.kakuyasu.co.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社カクヤス 広報担当

TEL：03-5959-3085 FAX：03-5390-0227

メール：koho@kakuyasu.co.jp