

2020年11月11日

創業250余年 親子丼発祥の名店 『玉ひで』店主のこだわり

「玉ひで監修 親子丼の割り下」新発売

2020年11月15日（日）発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、精肉売場向け商品として、「親子丼」発祥として知られる鳥料理専門店『玉ひで』と共同開発した「玉ひで監修 親子丼の割り下」を11月15日（日）より新発売いたします。

<人形町『玉ひで』監修>

創業1760年 「一子相伝」秘伝の味を受け継ぎ250余年。

人形町『玉ひで』は、宝暦10年（1760年）御鷹匠（おたかじょう）として幕府に仕えていた山田鐵右衛門（てつえもん）と妻のたまが興した軍鶏料理専門店がはじまりです。鳥鍋の残りの割り下に卵をとじる食べ方を5代目秀吉の妻山田とくが創案し、『親子丼』として発売。

メニューは全国に広まり、以来、親子丼発祥の名店として多くの方に親しまれています。

この『玉ひで』の親子丼をご家庭でいつでも楽しめるようにしたいという8代目店主の想いを込めた、鶏肉の素材のおいしさをひきたてるこだわりの味わい「玉ひで監修 親子丼のたれ」を開発いたしました。



×3袋入り

50g (1人前)

【本件に関するお問い合わせ先】 モランボン株式会社 広報課 / 田所・石川

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴・セット内容>

創業 250 余年 親子丼発祥の名店 人形町『玉ひで』監修

- ・親子丼発祥の人形町『玉ひで』8代目店主自らが監修したこだわりの味わいです。
- ・醤油とみりんの芳醇な風味をきわだたせるため、化学調味料 無添加で仕上げ、実際にお店で使用している割り下の味わいを忠実に表現しました。
- ・50g（1人前）×3袋入り



<商品概要>

商品名	玉ひで監修 親子丼の割り下
内容量	150g (50g×3)
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	240 日
参考小売価格 (税抜き)	300 円