

北海道のたれ屋 ソラチです。

私たちはソラチが大好きです。その理由をお伝えします。

- 1 「ワッ」 世界最高のおいしさを
北海道の恵みを大切にしながら造りあげていきます。
- 2 「ホッ」 私たちが毎日食べても安心して安全な物を
造りあげていきます。
- 3 「ニコッ」 人を笑顔にするサービスを
造りあげていきます。



2007年3月1日
株式会社ソラチ

高島屋 北海道展で大人気☆ “いっぴん”の『十勝豚丼の具』

2007年3月 News Release Vol.6

弊社が経営する“十勝豚丼専門店いっぴん”も、お陰様で豚丼の本場帯広本店を始め、札幌市内に4店と、北海道で5店舗を構えるまでに成長いたしました。道内はもとより全国から“いっぴん”に食べに来てくださったお客様より「おいしかった！おみやげに持ち帰りたい。」「炭の香りがなんともいえない。遠方の祖父母に送ってあげたい。」など、たくさんのお声、お便りをいただいております。

お寄せいただいたお声、お便りにお応えしたい！“いっぴん”にお越しただけの方にも味わっていただける方法はないだろうか？“いっぴん”のお肉のやわらかさ、炭の香り、タレのしみこんだこの旨味を損なわず、お店の味そのままに何とかお届けしたい！という一心で“いっぴん”のスタッフが研究を重ね、試行錯誤の末、ようやく完成！

『お店と同じいつもの炭をおこし、いつもの本コースにいつもの低温熟成ダレをからめ、一枚一枚いつもの通り重ね焼きし、“いっぴんの豚丼”を忠実に再現、“いっぴんの味を”そのまま冷凍し、とじこめました。

調理方法はとっても簡単。凍ったままの“いっぴん豚丼の具”を沸騰したお湯に入れ、8分ほど温めると出来上がりです。

この『いっぴん 十勝豚丼の具』は一食945円（送料別）で、今のところ、ソラチの通信販売、“いっぴん”の店頭、全国の百貨店で催される北海道展のみの販売です。（ゴメンナサイ・・・）

百貨店の北海道展では“いっぴん”のスタッフが「お店の味そのままに！」と腕によりを込めて、できたての豚丼をご提供しています。下記に催事のスケジュールをお知らせいたします。お近くにお越しの際はぜひ、お立ち寄り下さい。

また、ソーシャルネットワーキングサービス“ミクシィ”の中でも“十勝豚丼いっぴん”のコミュニティを作っていただけるまでに！いっぴんの豚丼を愛してくださっている全国の皆様に感謝感謝です。

●今後のいっぴん催事スケジュール●

平成19年3月 7日(水)～3月13日(火)	八木橋百貨店	第5回大北海道展
3月15日(木)～3月21日(水)	京王百貨店 聖蹟桜ヶ丘店	第3回大北海道展
3月21日(水)～3月27日(火)	高島屋 玉川店	大北海道展

問い合わせ先

株式会社ソラチ 〒003-0829 北海道札幌市白石区菊水元町9条1丁目15-8
【TEL】 011-871-7113 【Fax】 011-879-2621
【URL】 <http://www.sorachi.ne.jp/>
【広報担当】 後藤 ・ 菅 (かん)
E-mail pr@sorachi.ne.jp