

2025年4月8日
株式会社いなげや

新商品発売のお知らせ ～若手社員が商品開発してみました！～

株式会社いなげや(本社:東京都立川市、代表取締役社長:本杉 吉員)は、若手社員が研修の一環で開発した惣菜の商品を「いなげや」「ina21」「ブルーミングブルーミー」計 127 店舗にて 4 月 9 日(水)より販売いたします。

3月に販売したベーカリー商品に続き、今回は惣菜担当の3年目社員4名が考案した商品です。2024年4月から研修内で販売計画や原価構造等を学び、各々が考えた商品の中から採用しました。商品の企画から販売・検証までを自ら行うことで、若手のうちから広い視野を持ち、よりお客様に寄り添った考働(※)に繋げ成長していくことを目的としています。

【第1弾】4月9日(水)～11日(金)

販売商品は右記参照

【第2弾】5月7日(水)～9日(金)

販売商品は5月6日(火)15時に当社HPにて公開予定

当社では今後も、お客様の健康で豊かな暖かい日常生活に繋がるご提案を、従業員教育と並行して積極的に行ってまいります。

※考働(こうどう)…自ら考え働くことで会社の発展と自己の成長に結びつけることを意味する当社の造語です



現場の惣菜2年目(※3年目)が、研修を兼ねて約半年かけてつくりました!
商品開発の想いを公開中!
商品開発の想いを公開中!
商品開発の想いを公開中!
商品開発の想いを公開中!

若手社員が商品開発しました!

— 第1弾 4/9(水)・11(金) —

私たちが考えました!

ヨーグルトソース添え ローストビーフ丼
本体価格 **599円** (税込価格646.52円)

開発のきっかけ
お店のチーフに「どんな商品が食べたいですか?」と尋ねたところ、「ローストビーフ丼」との答えが返ってきたことが開発のきっかけです。私自身も食べたいと思い、またスーパーで手軽に購入できる商品として開発があるので考え、開発をスタートしました。

商品のこだわり
主役のローストビーフには、霜火焼きのオーストラリア産を選定。常連販売可能なものの中から、最も美味しく、柔らかくしっとりとした肉質のものを選定しました。味付けは、旨味のある赤ワインソースとさっぱりしたヨーグルトソースのダブルソースに、見た目の美しさと味のコントラストを兼ね備えるようにとし、最後で焼き加減を調整して食べられる一品に仕上げました。ヨーグルトソースは1箇所にかけることで、お好みに合わせて味わえるようにしています。

開発者のポイント
これからの季節、私の推しです。これからの季節、キュッと冷やしたスパークリングワインとのマリナーージュが私の推しです。

「一緒に開発しました!」

シンブルでクセにも チンゲン菜トーン
本体価格 **499円** (税込価格538.52円)

開発のきっかけ
家でスタミナのある丼が食べたいと思ったのが開発のきっかけです。個人的にチンゲン菜が好きで、その能力を存分に活かせる商品を作りたいと考えました。

商品のこだわり
この商品の特長は、具材の半分以上がチンゲン菜というシンプルな構成。他の野菜を加える提案もありましたが、あえてチンゲン菜のみを使用し、その美味しさを際立たせました。味付けには、ピリッとしたショウガのアクセントを加え、豚肉との相性も抜群。

「一緒に開発しました!」

やみつき間違いなし!
味もシンプル!具材もチンゲン菜、豚肉のみ!増えただけで黒コショウがアクセントとなる丼ぶりです!やみつき間違いなし!

開発者のポイント

次回/【第2弾】5/7(水)～9(金)もお楽しみに!

上記ポスターの拡大版は[こちら](#)