



**地元の調味料メーカーとコラボしたサンドイッチ第2弾！  
「コーミソース使用の玉子焼サンド」  
11月21日（水）より新発売！**

ユニー株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：佐古 則男）は、2018年11月21日（水）より、ユニーオリジナルサンドイッチ「コーミソース使用の玉子焼サンド」を期間限定で、中京地区のアピタ・ピアゴ120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、中食構造改革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。今年10月に発売して好評の「まるや八丁味噌だれ使用の玉子焼サンド」に続き、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コラボした商品開発の第2弾となります。

当商品では、中京地区のソースの定番になっている『コーミソース<sup>※</sup>』の「デラックスこいくち」などを使用し、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。コーミソース特徴のやや酸味のある味わいと、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の組み合わせは絶妙です。

ユニーは今後も、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。

※調味料メーカー「コーミ株式会社」のソースで、名前の由来は『香味』（こうみ）からきており、中京地区で好まれています。「こいくちソース」を製造販売するメーカーでも有名です。

《商品概要》

- 商品名 コーミソース使用の玉子焼サンド
- 販売店舗 中京地区のアピタ・ピアゴ合計120店舗  
※アピタ鳴海、ピアゴ味鋤、ピアゴラフーズコア黒川、アピタ大垣、ピアゴ鶉、ピアゴ近江八幡、ピアゴ水口、アピタ高森、アピタ伊那、アピタ岡谷、アピタ飯田は除きます。
- 価格 220円（税込238円）
- 販売期間 2018年11月21日（水）～2019年1月8日（火）
- 商品特長
  - ・「デラックスこいくち」などを使用し、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。
  - ・コーミソース特徴のやや酸味のある味わいです。
  - ・玉子焼は、昆布だしの効いただし醤油を加えてから焼き上げました。
  - ・具材は、ハム・きゅうり・玉子焼・玉子スプレッド。
  - ・食パンはしっとりとした食感を実現しました。



以上