



NEWS RELEASE

株式会社 **平和堂**

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2021年6月25日

こだわりの生鮮食品が加わりラインナップがさらに充実！

平和堂ブランド 新 E-WA! はじまる。

お客様の「こんな商品あったらいいわ!」のご要望にお応えする平和堂こだわりブランド

株式会社平和堂（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員：平松正嗣）は、平和堂のブランド「E-WA!」について、ラインナップを充実させた新しい「E-WA!」として展開を開始します。

2014年4月より食品の加工食品・日配品を中心に「E-WA!」を展開しており、お客様には平和堂ブランドとして認知していただいております。

さらなるブランド力の強化を目指し、平和堂が最もおすすめするこだわった商品を「E-WA!」ブランドへ刷新し、2021年6月25日より「新 E-WA! はじまる。」として新たに展開します。

キーワード

「こだわる暮らしをカタチに。」

メインメッセージ

「お客様の「こんな商品あったらいいわ!」のご要望にお応えする平和堂こだわりブランドです。

各地から厳選して取り寄せた商品や、独自に開発した商品で、お客様の生活を応援いたします!!」

「新 E-WA! はじまる。」

ご期待ください。



平和堂こだわりブランド「E-WA!」



環境配慮型商品「エコ E-WA!」

<新しい「E-WA!」について>

□ ブランド展開の刷新

さらなるブランド力の強化を目指し、平和堂が最もおすすめするこだわった商品について、部門を問わず「E-WA!」ブランドとして刷新し、店舗全体で展開します。

□ メッセージ

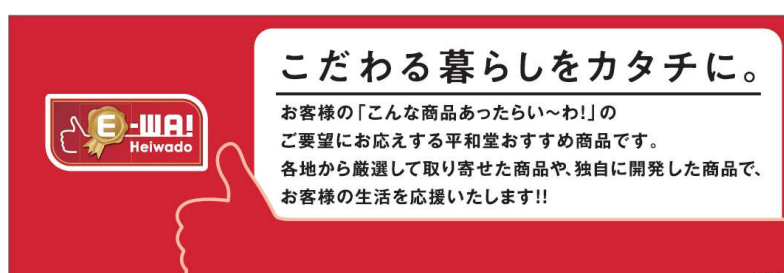
・キーフレーズ

「こだわる暮らしをカタチに。」

・メインメッセージ

「お客様の「こんな商品あったらい〜わ!」のご要望にお応えする平和堂こだわりブランドです。

各地から厳選して取り寄せた商品や、独自に開発した商品で、お客様の生活を応援いたします!!」



□ 展開開始

2021年6月25日(金)

□ 展開商品

これまでの加工食品・日配品に、新たにこだわりの生鮮食品をラインナップに加えています。

□ 取扱店舗

平和堂・エール各店

※取扱店舗により商品が一部異なる場合があります

□ 「E-WA! press」

E-WA!の魅力満載の「E-WA! press」を定期的に発行しています。

※下の「E-WA! press」Vol.14 拡大号（抜粋版）をご参照ください。

<注意事項>

・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。

・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。

・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上

平和堂おすすめ商品E-WA!の魅力満載!イーワプレス



E-WA! press

Vol.14 拡大号

新

イーワ
E-WA!
はじまる。

こだわりの
生鮮食品が加わり
ラインナップが
さらに充実!

こだわる暮らしをカタチに。

お客様の「こんな商品あったらいいわ!」の
ご要望にお応えする平和堂こだわりブランドです。
各地から厳選して取り寄せた商品や、
独自に開発した商品で、
お客様の生活を応援いたします!!





こだわりの暮らしを
カタチに。



精肉コーナー

平和堂指定農場で生産者とともに安心安全、そして美味しく育てています。



**「肉の旨み」「きめ細やかさ」「脂の香り」が
自慢のお肉です**

あじわい牛(国産/交雑種)

1991年に平和堂と生産者がともに開発したオリジナルブランド牛です。
受け継がれた自慢の味を、信頼する指定農場よりお届けします。
適度な脂肪りと赤身のバランスが絶妙で、
毎日の食卓にも、特別な日にも、自慢をもっておすすめします!



「あじわい牛」を使用したE-WAI商品

あじわい牛 ローストビーフ

自慢の「あじわい牛」モモ肉のみを使用し、真空加熱処理でじっくり低温調理しました。
「あじわい牛」の特長である肉の濃厚な旨みをぎゅっと閉じこめました。



**麦を10%以上配合した飼料を与えた、
きめ細かく、クセのない、ジューシーな肉質です**

あじわい豚(国産)

飼料・水はもちろん、設備や管理体制までこだわった、
ストレスの無い生活環境を整えた指定農場で育てました。
麦を10%以上配合した飼料を与え、
きめ細かくほどよい脂の肉質が特徴です。
ジューシーでクセのない味わいは、
シンプルなしゃぶしゃぶはもちろん、
どんなお料理にもぴったり、
たっぷりの野菜とも親性抜群です。



**飼料にビタミンE 配合!
ヘルシーも美味しさも!
健美味どり(国産)**

指定農場で、成長に合わせて
快適な環境で育てた鶏肉です。
飼料にはビタミンEを配合していて、
みずみずしくクセのない肉質が特徴です。
低脂肪・低コレステロールで
健康的な食生活に最適です。



「健美味どり」を使用したE-WAI商品

健美味どり サラダチキン

「健美味どり」ムネ肉を1枚そのまま使っているので、旨みが逃げずしっとりとした食感に
仕上がっています。素材に合わせたオリジナル製法で、4種の味をご用意しました。



健美味どり 生つくね

製造からお店にあずまで冷凍しないことにより、
お肉本来の旨みと食感をキープしています。
茹げきでしっかりした食べごたえなので、
お湯やスープだけでなく、
フライパンで香ばしく焼けば
メインのおかずにも。



1 写真はイメージです。メーカー独自の取り扱いがございます。また、時期により入荷がない場合がございます。ご了承ください。



鮮魚コーナー

厳選産地の自慢の魚を、こだわり抜いた鮮度でお届けします。



鮮度に絶対の自信あり! こだわりぶり

時期ごとに一番よい海域を厳選して水揚げされます。
毎日、活弁から24時間以内にお店に到着するので、鮮度抜群!



海の旨みまるごとぎゅっと 篠島のしらす干

三河湾と伊勢湾の潮流が変わる篠島は日本屈指のしらすの産地です。
ここでとれるしらすを鮮度のよいまま、水揚げから一時間以内に釜茹で、産地のパートナーとともにパイヤーが原料の品質を厳格確認しているので、美味しさに自信があります。

新鮮かつおの旨み 日光丸限定 一本釣り炭焼き かつおたたき

日光丸で一本釣られた大型の
鮮魚かつお。船上で炭焼、血合いを
取り除くことで、鮮度抜群もっちり食感の
赤身の旨みをしっかり味わえます。
高湯の炭火で香ばしく焼きあげました。



美味しさとことん こだわって育てました こだわり真鯛

特製のえさが美味しさの秘密。
愛用の豊かな海で、
2kg以上の大きさに確やかに育った
真鯛は旨みも食感もレベルが高いです。



大粒ぶりぶり、 海の旨みそのまま! 岡山日生産 無水かき

高度な技術により無水でお届けするので
加熱しても縮みません。
豊かな海で育まれた、クリーミーで
濃厚な旨みが自慢です。
定番のお鍋に、フライやシチュー、
炒め物にもおすすめです。



紅鮭はここまでうまい! ロシア産 塩紅鮭

脂ののった良質な紅鮭を
厳選して原料にしています。
青森県八戸の最新鋭設備の
工場で仕上げた極上の旨さは
ぜひ鮭でご賞味ください。



旨み引き出す振塩製法 振塩さば

冷たい海で脂をしっかりとくわえた
肉厚のさばを原料にしています。
旨みを逃がさない独自の振塩製法で、
一つひとつ丁寧に仕上げました。



天日干しで旨み凝縮! 生穂ちりめん

淡路島生穂港で水揚げされた
良質なしらすを使い、
昔ながらの天日干しで仕上げました。
糖味のない深んだ味わいで、
嚼めば嚼めほど旨みが広がります。





こだわる暮らしを
カタチに。



果実コーナー



- 1 自社基準の糖度（とても甘い以上）にこだわります。
- 2 産地・生産者をあきらかにします。
- 3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。



糖度センサーで12度以上! こだわり果実 桃

長年の知識と経験を積んだ
生産者が丁寧に育てた桃です。
その中でも糖度12度以上とい
う厳しい基準をクリアした、
特別の甘さが自慢の
桃をお届けします。



甘さが口いっぱい 広がります こだわり果実 幸水梨

糖度12度以上にこだわった、
甘みがとても強い幸水梨です。
シャキシャキした食感と爽やかな甘さが
マッチした美味しさをぜひお試しください。



赤い誘惑! こだわり果実 サンつがる

糖度13度以上の高い基準をクリアし、
透過光品質センサーの
厳しい品質チェックを受けたものだけを
お届けします。



季節一番の産地から 旨味トマト

甘みと酸味のバランスにこだわったトマトは、
思わず「うまい」と声が出るほど。
時期に合わせてリレーした
生産地からお届けします。



旨味ミニトマト

食味のよい品種を、
水分をギリギリまで抑えて栽培しました。
甘みとコクが実の中に
ぎゅっと凝縮されています。



土を養い育てる「養土育ねぎ」! 養土育®刻みねぎ

徹底した衛生管理と栄養満点の土で
元気に育ちました。美味しさを長持ちで、
いろいろなお料理を引き立てます。



粘り強さは長いもの2倍! 根張星(ネバリストア)

緻密な肉質で、噛るとなめらかな食感になります。
強い粘りとしっかりした濃い甘みが自慢です。





こだわら暮らしを
カタチに。
「環境配慮型」

野菜コーナー



- 1 化学合成農薬・化学肥料の使用を30%以上(当地比)削減します。
- 2 産地・生産者をあきらかにします。
- 3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。



環境にやさしい産地から お届け こだわり野菜 トマト

甘みと酸味のバランスがよく、
トマト本来の風味と味わいが特徴です。
北海道産JAながぬま、JAびらとり、
岐阜県産JAひだなど、
「こだわり野菜」の厳しい栽培基準を
クリアした産地で育てられました。

みずみずしく強い甘みが特徴です

こだわり野菜 玉ねぎ

滋賀県産(JAグリーン近江)、
大阪府産(東住野市)、
兵庫県産(南あわじ市)など、
選り抜かれた産地からお届け。
苦みと辛みは控えめで、
甘さの強い玉ねぎです。



甘さに自信あり!

こだわり野菜 ピーマン

土の健康診断に合格した、
健康で安全な畑で栽培された、
甘みと旨みがぎゅっりつまったピーマンです。
青森県JA十和田おいらせからお届けします。



柔らかく、粘りのつよさが特徴です

こだわり野菜 里芋

宮崎県産(都城市)、
鹿児島県産(肝属郡)など、
厳選の産地で栽培されました。
食感がよく、食物におすすめです。



つやと甘みが自信です

こだわり野菜 人参

自然環境にも配慮した
こだわりの土壌で育てられた人参は
表面はつやつやで美しく、
しっかりとした甘みがあります。



こだわりのホクホク食感

こだわり野菜 ばれいしょ

化学肥料などの使用を抑制した
自然環境にやさしい土から生まれた
自信のばれいしょです。



涼しい畑で元気に育ちました

こだわり野菜 ほうれん草

夏でも夜の気温が低い最適な
環境の産地からお届けします。
丁寧に栽培された
ほうれん草には、ミネラルと
栄養がたっぷりと詰まっています。





こだわりの暮らしを
カタチに。



お惣菜コーナー

独自の素材と製法にこだわり、美味しさを追求しました。



こだわりの三段仕込み製法が自慢の ジューシー唐揚 じゅわ旨!!鶏もも唐揚

高知県産生姜・青森県産りんご果汁・淡口醤油などの
こだわり素材でしっかり下味をつけています。
うす衣のサクッと感と、中をじゅわっとやわらかくジューシーに
仕上げました。からあげグランプリスーパー惣菜部門で
3年連続最高金賞を受賞しました!

E-WAI
じゅわ旨!!
鶏もも唐揚
(100gあたり)
本体価格188円
送料別価格204円



厳選じゃがいもの 自然な甘みを活かしました 旨じゃがコロッケ

北海道JAところ(北見産)のじゃがいもを厳選。
余分な味つけはせず、素材のもつ自然な甘みを活かしました。
うす衣でサクサク食感に仕上げました。

E-WAI
旨じゃがコロッケ
(5個入)
本体価格258円
送料別価格279円

あじわい豚の旨みを 包んで焼きあげました 肉餃子(あじわい豚使用)

具材にはジューシーな国産豚肉と
新鮮な国産野菜を100%使用しています。
もちもちずずず皮仕立てで、
中の具とのバランスが絶妙です。



E-WAI
肉餃子(あじわい豚使用)(14個入)
本体価格398円 送料別価格430円

じんわりやさしい 懐かしの味 にしん昆布巻

豚のつたにしんを一本ずつ手巻きしました。
炭火で3時間以上煮込み、
一晚かけて味を落ち着かせるじっくり調理で、
にしんと昆布の旨みをぎゅっと凝縮させた
逸品に仕上げました。



E-WAI
にしん昆布巻(1本)
本体価格148円 送料別価格160円

甘さ控えめ、店内仕上げ 手づくりおはぎ

粘りと柔らかさにこだわったもちを、
北海道産小豆を使った上品な
甘さのあんで包みました。
ひとつずつ、お店で丁寧に仕上げています。



E-WAI
手づくりおはぎ(2個入)
本体価格240円 送料別価格260円

隠し味は黒糖の甘み 極旨いなり

味わいにこだわってコクのある甘さと
後味すっきり仕上げたおあげは、
だしたっぷりであっくらジューシー。
しゃりに選べこんだ
金ごまの香りも絶妙です。



E-WAI
極旨いなり(1個)
本体価格65円 送料別価格71円

熟成された深い旨み 手づくり鯖寿司

豚のつた国産の真鯖を厳選。
純米酢と黒酢のオリジナルブレンドで、
まろやかで深みのある
味わいに仕上げました。



E-WAI
手づくり鯖寿司(8貫)
本体価格598円 送料別価格646円

こだわりの かんぴょうたっぷり あじわい上巻

焼きあごだし・焼津産かつおだし・
岡市エキスと隠し味に
かき醤油を加えて
じっくり煮込んだかんぴょうが自慢。
椎茸・玉子・海老・三つ葉と
いっしょに丁寧に焼き上げました。



E-WAI
あじわい上巻(8巻)
本体価格598円 送料別価格646円



こだわら暮らしをカタチに。

加工食品コーナー

地元滋賀県の特産「彦根梨」を使用した、平和堂自慢のオリジナル商品をご紹介します!

7/1(木) 発売!



12万本限定!



自然の恵みたっぷりの彦根梨果汁を使用した贅沢なサイダー誕生!

NEW 彦根梨のサイダー

SNSで話題になった人気商品「彦根梨の缶チューハイ」の姉妹品「彦根梨のサイダー」が新登場! 爽やかな甘さにスッキリとした炭酸のパンチが加わった平和堂の自慢作です。彦根梨使用により、滋賀の地産地消や安心安全に気づかう方にもびったり子どもから大人まで年齢を問わず楽しめる味に仕上げました。ぜひ、お試しください。

数量・期間限定販売 E-WAI 彦根梨のサイダー (500ml) 本体価格 98円 送料別 実売価格 106円



くだもの美味しさをギュッとつめこんだプレミアムチューハイ!

彦根梨のチューハイ

はじける梨果汁。この美味しさ、はずれなし! 自然の恵みをたっぷりつめこんだ、甘くてみずみずしい滋賀県産「彦根梨」を使用した缶チューハイです。今年も数量・期間限定で販売いたします!

今年も出ました! 7万本限定!

数量・期間限定販売 E-WAI 彦根梨のチューハイ (350ml) 本体価格 148円 送料別 実売価格 163円

※本商品の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。

地域の特産品として人気の『彦根梨』とは?

彦根梨は、平和堂の地元滋賀県彦根市の曾根沼干拓地で栽培されている特産品です。彦根梨は樹上で完熟させてから収穫するため、糖度が高くみずみずしいのが特徴。自然の恵みをたっぷりつめこんだ、甘くて美味しい滋賀県産の梨を使用したE-WAIのオリジナル商品をこの機会にぜひお試しください。



平和堂とUCCが共同開発した 本格派アイスコーヒー UCCプレミアムブレンド 低糖・無糖

レギュラーコーヒー100%の本格アイスコーヒー (ブラジル高糖豆51%以上使用) 高糖豆を時間をかけて丁寧にシロップしたことでコクをしっかりと感じていただけます。



E-WAI UCCプレミアムブレンド 低糖・無糖 (500ml) 本体価格 (税) 118円 送料別 実売価格 (税) 128円

これひとつで 本格派のだしがすぐに取れます! 厳選素材 天然だしパック

国産素材100%産地を限定した8種類のだし原料の美味しさをそのままティーパックにつめこみました。かんたん本格料理で夏のおもてなしはいかがでしょうか。



E-WAI 厳選素材 天然だしパック 180g(9g×20個) 本体価格 598円 送料別 実売価格 646円





こだわる暮らしを
カタチに。



日配品コーナー

健康にこだわる方に 毎日食べる卵は「NON-GMO」がおすすめ!

NEW E-WAI たまご

E-WAIのNON-GMOたまごは、にわたりの飼料の主原料となつてもろこしと大豆粕に遺伝子組み換えのものを使用していない卵です。
健康にこだわった食生活を応援します。

NON-GMOって何?

NON-GMOとは、「Non-genetically modified organism」のこと、つまり非遺伝子組み換え作物のことです。



卵本来の味わいをお楽しみください

E-WAI
E-WAIたまご
(10個入)
本坪価格 258円
買付価格 279円



1日の生産数に限りがございますので、数量限定での販売となります。

長時間発酵でなめらかリッチな味わい 長時間発酵ヨーグルト

約14時間の発酵によって、口あたりがよくホイップクリームのような食感を実現しました。兵庫県産生乳使用の濃厚なミルク感とマイルドな酸味に仕上がっています。

濃厚ミルク感を引き立てる甘さを加えたカップタイプも



E-WAI
長時間発酵ヨーグルト
(400g)
本坪価格 178円
買付価格 193円



E-WAI
長時間発酵ヨーグルト
(70g×3)
本坪価格 138円
買付価格 150円



※写真はイメージです。 味取り強いのない店舗もございます。 ©2021 BR