

# 北海道十勝豚丼のたれ 裏面表記の変更・ミニPOP貼付けのご案内

豚丼発祥の地「十勝・帯広」の豚丼は「豚肉を焼いてたれをからめる」という本来の調理方法をお知らせしながら「タレ」の紹介をしていくことが、創業以来「豚丼のたれ」を造り続け、「十勝の豚丼」を広めてきた我社の使命と考えます。

今までの文章だけでは伝わりづらい。本来の簡単で美味しい本場の豚丼を皆さんに少しでも理解していただけるか?!を考え、この度商品の裏面を一新し、よりわかりやすく、より美味しいを楽しんで頂けるようにさせて頂きました。

また、「簡単!!肉を焼いてタレをからめるだけ!!」を直ぐに目に入るように商品の前面にミニPOPを貼付ける方法で告知させてもらいます。

今まで以上に、本来の豚丼の基本である「豚肉を焼いて、たれをからめて手軽にできる」美味しい豚丼を「北海道のたれ屋ソラチ」から全国に発信してゆきましょう!

今回の裏面変更・ミニPOPは「豚肉を焼いていただく」ということに絞っています。おいしい「豚丼」の基本は「お肉を焼いてタレをからめる」ということを皆さんに再度、明確にお伝えしていく事で、十勝豚丼がさらに浸透してゆきます。美味しい「豚丼」を北海道から全国に広めましょう!

いよいよ7月商品より変更された商品が出荷されます!!!乞うご期待を!

## 変更商品の画像



★裏面変更は絵コンテを入れて、より  
わかりやすくなりました。  
栄養成分も入り、北海道のタレ屋として  
発信します



◆ミニPOPは「簡単!肉を焼いて  
タレをからめるだけ!!」を  
すぐに目に入るように、わかりやすく。