

2019年10月31日

レンジで簡単「今日のひと皿」シリーズ 3品を新発売 メニューのバリエーション全13種類で豊かに

米久株式会社（静岡県沼津市）は、電子レンジ対応パッケージの「今日のひと皿」シリーズに、「甘辛醤油だれ鶏レバー」、「fondボー仕立てビーフシチュー」、「やわらか仕上げ豚角煮」を新発売し、同シリーズは全13品となりました。メニューのバリエーションが豊かになり、お好みの商品をお選びいただけるようになりました。



①甘辛醤油だれ鶏レバー



②fondボー仕立てビーフシチュー



③やわらか仕上げ豚角煮

ポイント1 こだわりの調理方法

「甘辛醤油だれ鶏レバー」は、国産鶏レバーを真空調理でふっくらと仕上げ、自家製の甘辛醤油だれと合わせた濃厚な味わいをお楽しみいただけます。「fondボー仕立てビーフシチュー」は、オニオンペースト、にんじんピューレ、ワイン、fondボーを使用して、コクのあるデミグラスソースに仕上げました。「やわらか仕上げ豚角煮」は、和風たれと一緒に豚ばら肉を真空調理し、やわらかく仕上げました。

ポイント2 袋のまま電子レンジでの加熱が可能

召し上がり方は簡単。袋のまま電子レンジに立てて入れ、約1分から2分*加熱するだけの手軽さです。
(袋のままボイル調理も可能です) ※商品によって加熱時間が異なります。

商品名・内容量	①甘辛醤油だれ鶏レバー 120g ②fondボー仕立てビーフシチュー 175g ③やわらか仕上げ豚角煮 130g
発売日	2019年11月1日
発売地区	全国
参考小売価格	①300円(+消費税) ②、③400円(+消費税)
保存温度	10℃以下
召し上がり方	電子レンジ(600W) ①約50秒 ②約1分40秒 ③約1分10秒

ポイント3 店舗惣菜売り場の省力化につながります

「今日のひと皿」シリーズは、そのまま品出しでき、惣菜のバックヤード調理やパック詰めなどの手間を軽減します。品薄になりがちな夕夜間の品揃えにも最適です。また、シンプルなデザインで統一していますので、売り場を選ばないことも特徴です。

【既存品（7品）2019年9月20日発売】



ピリ辛味噌豚もつ



直火焼き豚レバー



ゆず香るおろしだれつくね



黒酢たれつくね



デミグラスハンバーグ



和風ステーキソースハンバーグ



トマトのソースロールキャベツ

【既存品 トレータイプ（3品） 2019年9月1日発売】



ピリ辛チョリソー



ガーリックソーセージ



おつまみチャーシュー

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@yonekyu.co.jp
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409109
米久ホームページ URL	http://www.yonekyu.co.jp/