

2017 - A - 020

平成 29 年 8 月 31 日

炊飯時に入れるだけ！「松茸」の香りと食感が楽しめる 贅沢なフリーズドライの炊き込みご飯の素 ～『松茸ご飯の素』発売～

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、炊飯時に入れるだけでできるフリーズドライの『松茸ご飯の素』を通信販売から数量限定で9月2日(土)より発売します。



この商品の高解像度画像は <http://www.asahi-gf.co.jp/company/newsrelease/> に掲載しています。

『松茸ご飯の素』は、今年採れたばかりの香り高い松茸と、にんじん・たけのこを具材に、かつおと昆布のあわせだしの調味液をフリーズドライ製法で加工したご飯の素です。炊飯するときにブロック状の当商品を入れ、軽くほぐして炊くだけなので下ごしらえなどの準備が不要です。

『松茸ご飯』の主役となる松茸は、スライスと細かく刻んだ2種類を使用し、松茸の食感も楽しんでいただけるようにしました。また、具材の色・香り・風味・食感が損なわれにくいフリーズドライ製法だから、手軽に本格的な松茸ご飯の味わいが堪能できます。ご家庭やおもてなしの際に手軽に贅沢な秋の味覚を味わいたいときに嬉しい一品です。

アサヒグループ食品は、2016年1月よりフリーズドライ食品「アマノフーズ」ブランドの販売を行っております。今後もフリーズドライ製法の特長を活かし、商品を通じて“おいしさ”“楽しさ”“驚き”を提供しながら、お客様の毎日の食卓に健やかで笑顔のある食生活を提案してまいります。

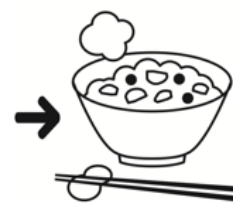
作り方



①お米2合を洗い白米と同じ水加減に合わせ、本品を入れます。



②ブロックを数分浸し、軽くほぐしてから普通どおりにご飯を炊いてください。



③炊き上がったら軽く混ぜてできあがりです。

【商品概要】

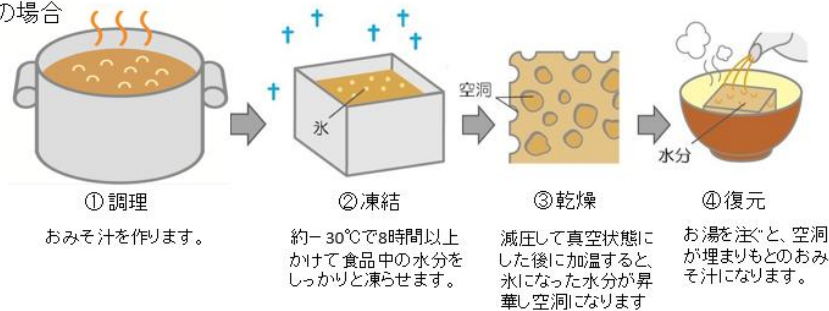
商品名	松茸ご飯の素
内容量	26g (2合用) × 2袋
商品特長	●炊飯器に入れるだけで簡単に作れる、フリーズドライの松茸ご飯。 ●1袋で2合用の炊き込みご飯ができます。
賞味期間	1年
販売価格	2,000円(税別) / (2合用×2袋入り)
発売日	2017年9月2日(土)
販売数量	数量限定 2,000セット
販売方法	通販専用

通信販売の 購入方法	■電話：0120-3046-81（通話料無料）受付時間：9～19時／日・祝日を除く ■アマノフーズ公式オンラインショップ URL： http://amanofd.jp （24時間受付）
---------------	---

◆ ご参考：フリーズドライ製法の美味しさとは？

フリーズドライ製法は、凍結させた食品を真空下で乾燥（昇華乾燥）する方法です。調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。お湯を注ぐだけですぐにもとの状態に復元するため、美味しく召し上がって頂くことができます。

例) おみそ汁の場合



<お客様からのお問合せ先>

アサヒグループ食品株式会社 お客様相談室

電話：0120 - 988 - 668