



News Release

2021年10月26日

株式会社ニチレイフーズ

自宅で手軽に外食気分が味わえる「アットホームバル」シリーズを
銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修のもと刷新し、
7品を通販WEB限定で発売。

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長:竹永雅彦)は、レンジ調理で簡単便利に、自宅でくつろぎながらも、バルで外食しているようなおしゃれな気分を食事を楽しめる「アットホームバル」シリーズを刷新し、新商品7品を、2021年11月1日に通販WEB限定で発売いたします。

今回、銀座「マルディグラ」の和知徹(わち・とおる)シェフの監修を受け、外食気分とゆとりあるおうち時間を楽しめるワンプレートメニューに仕上げました。



▲アットホームバル フライドサーモン 野菜のビネガーソース

【開発背景】

昨今のコロナ禍に伴う生活スタイルの変化を受け、旅行先のおしゃれなバルで食事とお酒を楽しんでいるような気分を、ご自宅にいながらレンジ調理で手軽に味わえる「アットホームバル」シリーズを、2020年11月より通販WEB限定で販売してまいりました。

今回、料理をさらに美味しく引き立たせる個性的な「ソース」にこだわり、ヨーロッパやアメリカのソースに造詣が深い、銀座「マルディグラ」の和知徹シェフに監修を依頼。シリーズ7品をデザインも一新し、発売いたします。健康を気にされる方でも「1食 塩分2.0g以下」なので、和知シェフ監修のこだわりのソースを、最後まで心置きなくお楽しみいただけます。

【銀座「マルディグラ」和知徹シェフコメント】

今回、「バル」「外食気分」「お酒にあう」というコンセプトにあう「ソース」を提案させていただきました。ご自宅のレンジ調理だけで、バル気分を楽しめる味わいを表現するにはどんなソースならば可能なのか。打ち合わせを重ねるなかで段々とつかめていきました。ヘルシーで塩分にも配慮しつつ美味しいソースにするため、野菜本来の素材感を大切にしました。まるで野菜を煮詰めたジャムのような味わいのソースなど、表情豊かなバルメニューに仕上がっていると思います。

【銀座「マルディグラ」和知徹シェフについて】

1967年兵庫県淡路島生まれ。高校卒業後、辻調理師専門学校に入学。翌年、半年間フランス校研修を受けた後、ブルゴーニュの1つ星レストラン「ランパール」で修行を積む。帰国後、「レストランひらまつ」に入社。在職中にパリの2つ星レストラン「ヴィヴァロア」で研修後、ひらまつ系列店である飯倉「アポリネール」料理長に就任。1998年に銀座「グレーブガンボ」の料理長を3年務めた後、2001年独立。「マルディグラ」をオープンさせる。



【「アットホームバル」シリーズについて】

「アットホームバル」シリーズとは、スマートな食生活を求める30～40代、独身、DINKS世帯をメインターゲットとした、ご自宅にいながらレンジ調理で手軽に「バル気分」をお楽しみいただける冷凍の惣菜セットです。

- ・トレイのままレンジで約3分温めるだけで、そのまま夕食の主菜や家飲みのおつまみに利用できます。
- ・コンパクトサイズなので、冷凍庫にストックしやすいです。
- ・「1食 塩分2.0g以下」と塩分にも配慮しています（※）。

※食塩相当量の目標量：成人女性6.5g/日、成人男性7.5g/日（「日本人の食事摂取基準2020」より）



夕飯の主菜として、また家飲みのおつまみとして、**簡単・便利なワンプレートメニュー**です。

PEFC 認証の紙トレイを採用し、美味しさと環境に配慮

今回、温かみのある色合いで、バルメニューを想起させる「楕円型」のトレイを採用いたしました。食卓にバルらしい雰囲気演出し、料理のシズル感をアップさせます。また、従来のプラスチック素材から「PEFC 認証の紙素材」に変更。持続可能に管理された森林からの原材料および管理材を使用し、環境に配慮しています。



【商品の一覧】 ※下記すべて パッケージサイズ：195×125×30 (mm)、包装形態：トレイ/ピロー包装

<p>アットホームバル メンチカツ アメリカ南部風バーベキューソース</p> <p>1食(145g)あたり食塩相当量1.6g・302kcal、販売価格550円(税込み594円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。洋酒とスパイスの風味が香るバーベキューソースで、メンチカツを大人っぽく仕立てました。</p> <p><主菜>メンチカツ アメリカ南部風バーベキューソース <副菜>ほうれん草のソテー、シェルマカロニサラダ</p>	
<p>アットホームバル 海老かつ ターメリックマヨソース</p> <p>1食(125g)あたり食塩相当量1.4g・243kcal、販売価格600円(税込み648円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。ターメリックでアレンジしたマヨネーズ風ソースで、海老かつを鮮やかに彩りました。</p> <p><主菜>海老かつ ターメリックマヨソース <副菜>人参とツナのサラダ、ほうれん草とコーンのソテー</p>	
<p>アットホームバル フライドサーモン 野菜のビネガーソース</p> <p>1食(115g)あたり食塩相当量0.7g・226kcal、販売価格600円(税込み648円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。野菜の風味とまろやかな酸味が広がるソースで、フライしたサーモンを軽やかに仕上げました。</p> <p><主菜>フライドサーモン ビネガーソース <副菜>ペンネの黒胡椒オイルソース、いんげんのソテー</p>	
<p>アットホームバル 炭火焼チキン サルサソース</p> <p>1食(125g)あたり食塩相当量1.4g・198kcal、販売価格550円(税込み594円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。野菜の彩りと爽やかな辛みのサルサソースが、炭火で焼いたチキンの旨味と香ばしさをひき立てます。</p> <p><主菜>炭火焼チキン サルサソース <副菜>ペンネの黒胡椒オイルソース、ほうれん草とコーンのソテー</p>	
<p>アットホームバル 牛カットステーキ あめ色玉ねぎソース</p> <p>1食(120g)あたり食塩相当量1.2g・169kcal、販売価格600円(税込み648円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。白ワインの風味と玉ねぎのほのかな甘味のリヨン風ソースで仕立てた一口大の牛肉ステーキです。</p> <p><主菜>牛カットステーキ あめ色玉ねぎソース <副菜>クリームスピナッチ風マッシュポテト、きのこ赤ピーマンのソテー</p>	
<p>アットホームバル ハンバーグステーキ 黒デミソース</p> <p>1食(145g)あたり食塩相当量1.5g・190kcal、販売価格550円(税込み594円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。玉ねぎの旨味とポートワインの深い味わいのデミグラスソースで味わうハンバーグです。</p> <p><主菜>ハンバーグ 黒デミソース <副菜>きのこ赤ピーマンのソテー、枝豆マッシュポテト</p>	
<p>アットホームバル 鶏もも肉のステーキ スパイスカレーソース</p> <p>1食(135g)あたり食塩相当量1.7g・190kcal、販売価格550円(税込み594円)</p>	
<p>銀座の名店「マルディグラ」和知徹シェフ監修。14種のスパイスと2種のハーブで仕立てたカレーソースで味わうチキンステーキです。</p> <p><主菜>鶏もも肉のステーキ スパイスカレーソース <副菜>ほうれん草とコーンのソテー、枝豆マッシュポテト</p>	