

News Release

件名：新商品のご案内

米久スピリット 感動を創る

「夕食のメインディッシュに」 絶品ソースハンバーグシリーズ新発売！

米久株式会社は、「夕食のメインディッシュに」をコンセプトとして、ハンバーグはもちろんソースにもこだわって仕上げた『絶品ソースハンバーグ』シリーズを発売します。
『コク濃 デミグラスハンバーグ』、『コク旨 和風オニオンハンバーグ』、『濃厚 トマト&チーズハンバーグ』の3品を発売いたします。

- 鶏肉・牛肉・豚肉を使用し、ふっくらと厚めに仕上げたハンバーグを、炭火で仕上げ、こだわった3種類のソースを絡めました。
- バターと赤ワインでコクをだした『デミグラスソース』、バターで炒めた玉ねぎの旨みを活かした『和風オニオンソース』、4種類のチーズを使用した『トマト&チーズソース』の3種類のソースをご用意いたしました。
- パッケージにもこだわり、お客様にイメージが伝わりやすいように調理イメージ写真を真ん中に配置し、味が伝わりやすいように大きめの文字で表現しております。

発売日 2013年3月11日
発売地域 全国
商品一覧

商品名	絶品ソース デミグラスハンバーグ							絶品ソース 和風オニオンハンバーグ							絶品ソース トマト&チーズハンバーグ						
画像																					
量目	140g							140g							140g						
希望小売価格	198円(税込)							198円(税込)							198円(税込)						
特長	バターと赤ワインで香り高く仕上げたデミグラスソースを使用							バターで炒めた玉ねぎの旨みを活かしたコクのある和風オニオンソースを使用							4種のチーズを使用したトマトソースを使用						
特定原材料7品目 ○：使用しています ー：使用していません	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
	○	○	○	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	ー
特定原材料に準ずるもの	牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン ※本品はえびを使用した設備で製造しています。							牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン ※本品はえびを使用した設備で製造しています。							牛肉、大豆、鶏肉、豚肉 ※本品はえびを使用した設備で製造しています。						
賞味期間	30日																				
保存温度	10℃以下																				

本リリースに関する問い合わせ先

米久株式会社 開発事業部 担当 富田康秀
Tel 055-929-2680 e-mail press@yonekyu.co.jp

米久ホームページURL

<http://www.yonekyu.co.jp/>