

米久スピリット **感動を創る**

2017年 8月 22日

ボイル調理で簡単。本格的な小籠包をご家庭で  
「大龍® しょうが風味が決め手 小籠包」新発売

米久株式会社は、2017年秋の新商品として「大龍。しょうが風味が決め手 小籠包」を発売します。薄皮からあふれるスープが自慢の小籠包を、ボイル調理で手軽に味わっていただけます。



商品名	大龍® しょうが風味が決め手 小籠包
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
内容量	150g(6個入)
参考小売価格	オープン価格
保存温度	-18℃以下

「ご自宅で簡単に本格的な中華を味わっていたきたい」をコンセプトに、発売以来ご好評をいただいている米久の大龍シリーズに、この秋、小籠包が仲間入り。

冷凍のまま沸騰したお湯でボイル調理でき、お店でいただくような本格的な小籠包を手軽に味わっていただけます。また、蒸し調理も可能です。

薄皮を割ると中からスープがあふれ出し、ぐっと食欲をそそります。しょうがの風味とオイスターソースの旨みが効いた、たっぷりお肉の中具が特長です。

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 高武・手塚 Tel 055-929-2966 e-mail <a href="mailto:press@yonekyu.co.jp">press@yonekyu.co.jp</a>
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	<a href="http://www.yonekyu.co.jp/">http://www.yonekyu.co.jp/</a>