

# News Release

## 新商品のご案内

### 2012年春の新商品

「家飲み」を楽しく！する **肉屋が作った本格濃厚おつまみ 5品** を発売。

米久株式会社(代表取締役社長 藤井 明)は、お肉のプロとして原料肉、製法、食感、風味にこだわり「家飲み」に楽しさを提供する、**肉屋が作った本格濃厚おつまみ 5品** を発売する。

「肉屋の肴<sup>さかな</sup>シリーズ」(3品) ・ 赤と黒の「おつまみベーコン」(2品)

当社は第5次中期経営計画の基本方針の一つである「コンシューマ商品の増強」に基づき 感動を創るコンシューマ新商品の販売を強化しています。2012年春のコンシューマ新商品は全16品目。今回はその内の、5品目のご紹介です。増加傾向にある「家飲み」需要に応え、お肉のプロとして原料肉、製法、食感、風味にこだわった**本格濃厚おつまみ**です。

「肉屋の肴<sup>さかな</sup>シリーズ」(3品)は、居酒屋メニューで根強い人気の鶏軟骨、鶏砂肝、豚タンを**備長炭で炙り焼き**し、濃厚且つスパイシーに仕上げました。素材本来の食感を活かした**本格おつまみ**が、ご家庭でお楽しみいただけます。

赤と黒の「おつまみベーコン」(2品)は、永年培ったベーコン作りのノウハウを活かし、人気の高まっているベーコン市場をより拡大していく、個性的でスパイシーな商品に仕上げました。赤はレッドチリペッパー、黒はブラックペッパーがしっかり効いており、焼くだけで、**本格濃厚おつまみ**を簡単にご家庭で味わっていただけます。

【肉屋の肴シリーズ】 <sup>さかな</sup> 希望小売価格(税込み) 210 円/P

商品画像			
商品名	備長炭火 鶏なんこつ炙り焼き	備長炭火 鶏砂肝炙り焼き	備長炭火 豚たん炙り焼き
量目	55g	55g	50g
保存温度	10 以下	10 以下	10 以下
パッケージ形態	真空パック	真空パック	真空パック
調理方法	袋から取り出し、そのままお召し上がり頂けます。 レンジで加熱すると、より一層おいしくいただけます。		

【おつまみベーコン 2品】 希望小売価格(税込み) 313 円/P

商品画像		
商品名	黒のブラックペッパー ベーコン切り落とし	赤のレッドチリ ベーコン切り落とし
量目	120g	120g
保存温度	10 以下	10 以下
パッケージ形態	真空パック	真空パック
調理方法	フライパンで焼いてお召し上がりください。	

この件に関する問い合わせ先	広報担当 宮田 英幸	055-929-2966
ホームページリンク	<a href="http://www.yonekyu.co.jp/">http://www.yonekyu.co.jp/</a>	

以上