

米久スピリット **感動を創る**

2017年3月7日

大きなお肉を赤ワイン仕立てのコク深いソースで煮込んだ
【肉を味わうビーフシチュー】新発売

米久株式会社は、2017年春の新商品として【肉を味わうビーフシチュー】を発売しました。

【じっくり煮込んだ贅沢カットのお肉がごろり！】



| | |
|--------|--------------|
| 商品名 | 肉を味わうビーフシチュー |
| 発売日 | 2017年3月1日 |
| 発売地区 | 全国 |
| 内容量 | 170g |
| 参考小売価格 | オープン価格 |
| 保存温度 | -18℃以下 |

贅沢カットの大きなお肉を、フライ後オーブンでローストし、うま味を凝縮させたあと、じっくり4時間かけて煮込みました。真空調理だからこそ実現できる、お箸でほぐれるほどのやわらかなお肉をご堪能ください。

こだわりのソースは、たまねぎをふんだんに使用し、赤ワインと地ビールでコクを出しました。

ご飯はもちろん、パンやパスタ、温野菜と一緒に召し上がりください。

| | |
|------------------|---|
| 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 CSR 部広報室 高武・手塚 Tel 055-929-2966 e-mail press@yonekyu.co.jp |
| 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 | http://www.yonekyu.co.jp/ |