

米久スピリット **感動を創る**

2018年2月15日

## ゴロツと大粒、あらびき食感 「米久の肉だんご 和風おろし」新発売

米久株式会社は、2018年春に「米久の肉だんご 和風おろし」を新発売します。醤油をベースに、ほんのり柚子が香る大根おろし入りの和風たれです。夕食のメインとして需要が高まり、拡大する肉だんご市場の期待に応えた「米久の肉だんごシリーズ」は、既存の2品と合わせ、和洋中の3種の味となりました。



米久の肉だんご 和風おろし

(既存品)



米久の肉だんご  
黒酢たれ



米久の肉だんご  
デミグラスソース

商品名	米久の肉だんご 和風おろし
発売日	2018年2月20日
発売地区	全国
内容量	260g
参考小売価格	300円＋消費税
保存温度	10℃以下

「夕食の一品になる肉だんご」をコンセプトにした「米久の肉だんごシリーズ」。中華風の「黒酢たれ」、洋風の「デミグラスソース」に続き、「和風おろし」が新登場。

国産具材（鶏肉、豚肉、玉ねぎ）を使用し、あらびきに仕上げた大粒の肉だんごは、夕食のメインのおかずとしてもご満足いただけるサイズと食感です。醤油をベースに具材に大根おろしと玉ねぎを加えた、ほんのり柚子の香るたれがよく絡んでいて、ご飯のすすむ味付けです。

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