

米久スピリット 感動を創る

2018年3月13日

## やきとり屋さん風のつくね串を、電子レンジで簡単に 「鶏つくね串 自家製塩だれ付き」新発売

米久株式会社は、2018年3月に、家呑みのおつまみにぴったりな「鶏つくね串 自家製塩だれ付き」を新発売します。電子レンジやオーブントースターによる簡単調理で、やきとり屋さん風の味をお楽しみいただけます。



鶏つくね串 自家製塩だれ付き

(姉妹品)



鶏つくね串 甘口醤油タレ付き

商品名	鶏つくね串 自家製塩だれ付き
発売日	2018年3月26日
発売地区	全国
内容量	170g (つくね串 140g (5本)、たれ 30g)
参考小売価格	オープン価格
保存温度	-18℃以下

晩酌のお供はもちろん、夕食のおかずにもぴったりな鶏つくね串に、塩だれタイプが新発売。

国産の鶏肉・たまねぎを使用した鶏つくね串は、揚げることで一気にうま味を閉じ込めてから蒸す製法により、中はふんわりとした食感です。

電子レンジ、またはオーブントースターで鶏つくね串を温め、お湯で温めた添付の塩だれをかけてお召し上がりください。塩だれには、米久オリジナル「島の粋塩®」を使用しています。

姉妹品に、昨年秋発売の「鶏つくね串 甘口醤油タレ付き」もごございます。

※「島の粋塩®」とは、濃縮海水と食塩をハム・ソーセージ造りに合うように、米久が独自に研究してブレンドした塩です。濃縮海水は、伊豆大島の陸地を掘り、海面下 300m以深に相当する地層より汲み上げた地層深透海水から造られています。

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>