

米久スピリット **感動を創る**

2018年3月15日

ニラともやしがあればすぐできる！ マザーシェフ®「レバニラ炒め用」新発売

米久株式会社は、2018年春に、マザーシェフシリーズ「レバニラ炒め用」を新発売します。加熱済みの豚レバーにたれを合わせてあるため、面倒なレバーの下処理もいらず、ニラともやしと一緒にフライパンで炒めるだけで、レバニラ炒めが短時間で出来上がります。



短時間調理のニーズに応えた便利な味付け肉、マザーシェフシリーズに、国産豚レバーを使用した「レバニラ炒め用」が新たに加わります。

豚レバーの面倒な下処理は不要。さらに加熱済み、味付け済みのため、ニラともやしをご用意いただき、一緒にフライパンで炒めるだけで、手づくり感のある2~3人前のレバニラ炒めがすぐに出来る便利な一品です。

豚レバーは直火で焼き、たれと合わせています。たれにはおろし生姜を加え、豚レバー特有のくさみを抑えています。また、たれのベースには、まろやかなうま味が特長の本醸造丸大豆しょう油を使い、ごま油でアクセントを利かせています。食欲をそそる香りもお楽しみください。

商品名	マザーシェフ® 国産豚レバー使用 レバニラ炒め用
発売日	2018年3月20日
発売地区	全国
内容量	180g
参考小売価格	300円+消費税
保存温度	10℃以下

便利な味付け肉のマザーシェフシリーズは、レバニラ炒め用を含め、全9種類のラインアップで、時短調理をサポートします。



(姉妹品)
豚ロース生姜焼き

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 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/