

米久スピリット 感動を創る

2018年8月23日

材料いらず、ボイルで簡単調理 3種の醬(ジャン)のしびれる旨さ 「四川麻婆豆腐」新発売

米久株式会社は、2018年秋に、「四川麻婆豆腐」を新発売します。「麻(マー)」と「辣(ラー)」の効いた、本場四川の麻婆豆腐の辛味と旨みを追求しました。具材の用意も要らず、ボイル調理の手軽さです。



本格的な中華メニューが外食でも増加する中、ご家庭でお召し上がりいただける本格麻婆豆腐が新登場です。

甜麵醬、豆板醬、ピーシェン豆板醬※の3種の醬(ジャン)を使用し、ご家庭では出せない本場四川麻婆豆腐のように“しびれる”ような辛みと旨みを追求しました。四川飯店統括料理長 鈴木広明氏が監修しました。

調理方法は、内袋のまま沸騰したお湯でボイルするだけ。具材の用意もいらないため、食べたいときにさっと簡単に、1人前の本格中華が出来ます。夕食のおかずとしてだけでなく、ビールなどと一緒につまみとしてもお楽しみください。

商品名	四川麻婆豆腐
発売日	2018年9月1日
発売地区	全国
内容量	180g
参考小売価格	オープン価格
保存温度	-18℃以下

※中国四川省で長期熟成させてつくる、本場四川料理には欠かせない豆板醬

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/