

米久スピリット **感動を創る**

2018年8月27日

## プリッと食感の「エビチリ」 国産六穀豚の唐揚げを使った「酢豚」 パッケージも新たに、大龍®シリーズをリニューアル

米久株式会社は、2018年9月に、大龍®シリーズをリニューアル発売します。

「エビチリ」は、えびフリッターの衣をより薄くすることで、エビの食感をより味わっていただけるようになりました。

「酢豚」には国産「六穀豚」のもも肉の唐揚げを使うことで、従来よりも食べ応えがアップしました。



### 六穀豚とは

米久契約農場で、豚肉のうま味、脂の甘みを引き出す6種類の穀物（とうもろこし、大麦、小麦、米、マイロ、大豆）をメインに配合した飼料を与え、育てました。

商品名	大龍® ①エビチリ、②酢豚
発売日	2018年9月1日
発売地区	全国
内容量	①160g、②180g
参考小売価格	すべてオープン価格
保存温度	-18℃以下

材料いらず、ボイルや電子レンジによる簡単調理で、ご家庭で本格中華をお楽しみいただける「大龍®シリーズ」をリニューアルします。

この秋、すべてのパッケージをシズル感たっぷりに刷新し、「エビチリ」「酢豚」は、こだわりの素材になりました。

「エビチリ」は、えびフリッターの衣を薄くすることで、プリットとしたエビの食感をより感じられるようになりました。

「酢豚」に使用する唐揚げの原料は、国産「六穀豚」もも肉に限定しました。従来よりも赤身が多く、食べ応えのある食感に仕上がっています。

簡便調理とおいしさを追求した大龍®シリーズにご期待ください。

大龍®シリーズは、上記のほか、「小籠包」「油淋鶏」もご紹介します。



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>