

2019年1月31日

## スーパーの人手不足に対応した、電子レンジ調理の惣菜 「今日のひと皿」シリーズ新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2019年2月に、「今日のひと皿」シリーズを新発売します。共働き世帯、単身世帯の増加、簡便化志向により、中食需要は年々上がっています。しかし、スーパーなどの惣菜売り場では人手不足が深刻化。「今日のひと皿」シリーズは、そのまま惣菜売り場に並べることができる個包装タイプの惣菜のため、売り場における調理や品出しの手間が軽減でき省力化につながります。電子レンジ調理が可能なパッケージで、ハンバーグステーキなど4品を取り揃えました。

### 袋のまま電子レンジで温めるだけの肉惣菜

ご家庭での調理方法は、袋のまま電子レンジに立てて入れ、温めるだけの手軽さです。(袋のままボイル調理も可能です)ご家庭でつくるには時間がかかる、ハンバーグステーキやロールキャベツなど4種類のラインアップです。

### 惣菜売り場の省力化 バックヤードでの手間いらず

個包装となっているため、惣菜売り場にそのまま品出しでき、バックヤードでの調理や、パック詰めなど商品化がいらず、作業時間や手間が軽減できます。店舗の人員が不足する夕夜間の品揃えにも最適です。

また、シンプルなデザインで統一していますので、売り場を選ばないことも特長です。

### <商品紹介>



#### ハンバーグステーキ (デミグラスソース)

デミグラスソースは、バターでじっくり炒めた玉ねぎと、隠し味に赤ワインとマデラ酒を入れた濃厚ソース仕上げ。真空調理のハンバーグは、ほぐれるやわらかさです。



#### ハンバーグステーキ (和風ステーキソース)

和風ステーキソースは、黒胡椒を利かせたしょう油ベースに、フルーツソースを使い、まるやかに仕上げました。真空調理のハンバーグは、ほぐれるやわらかさです。



#### ロールキャベツ トマトのソース

国産キャベツを使用したロールキャベツをトマトのソースでじっくりと加熱し、やわらかく仕上げました。



#### あらびき肉だんご 黒酢たれ

あらびき仕上げの肉だんごを、鹿児島県産壺作り1年熟成黒酢<sup>※</sup>を使った、さっぱりとした黒酢たれで仕上げました。  
※製品中0.8%使用

商品名	今日のひと皿 ①ハンバーグステーキ (デミグラスソース) ②ハンバーグステーキ (和風ステーキソース) ③ロールキャベツ トマトのソース ④あらびき肉だんご 黒酢たれ
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
内容量	①②170g、 ③160g、④135g
参考小売価格	オープン価格
保存温度	10℃以下

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 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/