

2019年2月19日

新感覚 温めないウインナー 「オリーブオイル仕立て ハーブウインナー」新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2019年2月に、「オリーブオイル仕立てハーブウインナー」を新発売します。拡大する「健康志向」「簡便志向」のニーズに合わせ、あっさりとしたサラダ感覚でお召し上がりいただけるよう、主原料に国産鶏肉を使い、また、豚脂肪のかわりにエクストラバージンオリーブオイルを使用しました。温めずそのまま食べておいしいウインナーですので、忙しい朝にもぴったりです。



商品名	オリーブオイル仕立て ハーブウインナー
発売日	2019年2月26日
発売地区	全国
内容量	140g
参考小売価格	300円+消費税
保存温度	10℃以下

ポイント1 温めずそのままがおいしい

豚脂肪のかわりに使用したエクストラバージンオリーブオイルが、肉のうま味を閉じ込めています。温めずそのままがおいしい新感覚のウインナーです。1本約14gの小さめサイズですので、サラダのトッピングやおつまみなど、サラダチキン感覚でお召し上がりいただけます。朝食時など、忙しい時間に大変便利です。

ポイント2 主原料は国産鶏肉

あっさりとした味わいに仕上げるために、主原料は国産鶏肉を使用。さらに、原料の一部である鶏むね肉は、1枚1枚皮をはがしてからカットしています。

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 遠山 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/