

2019年3月26日

時短調理をサポートする便利な味付け肉 マザーシェフ®シリーズに新たな3品

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2019年4月1日に、マザーシェフ®シリーズとして、当社こだわりの国産「六穀豚」を使用した、「国産豚もも 肉野菜炒め用切り落とし(焼肉)」「国産豚もも 肉野菜炒め用切り落とし(生姜焼き)」、7種のハーブが効いた、本シリーズ初の洋風味「豚ロースハーブポーク」を新発売します。



便利な味付け肉の、マザーシェフ®シリーズは、上記3品を含め、現在、全10種類のラインアップで、ご家庭の時短調理をサポートします。

商品名	マザーシェフ。 ①国産豚もも 肉野菜炒め用切り落とし(焼肉) ②国産豚もも 肉野菜炒め用切り落とし(生姜焼き) ③豚ロースハーブポーク
発売日	2019年4月1日
発売地区	全国
内容量	①②各175g、③180g
参考小売価格	各400円
保存温度	4℃以下

【六穀豚(ろっこくとん)とは】
米久指定農場で、豚肉のうま味、まろやかなコクを引き出す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。
米久ホームページ 六穀豚特設サイト
<http://www.yonekyu.co.jp/rokkokuton/>

ポイント1 カット野菜と炒めるだけの簡便さ

「肉野菜炒め用」は、ご家庭にある野菜や、市販のカット野菜と一緒に炒めるだけで、約2人前の、コクのある肉野菜炒めが簡単にできます。切り落としタイプの味付け肉ですので、手作り感があり、味付けにも困りません。焼肉タレ味と、生姜焼き味の2種類がございます。

ポイント2 7種のハーブを贅沢に使用

「ハーブポーク」は、関心が高まるハーブ需要にのり、贅沢に7種類のハーブ(バジル、オレガノ、パセリ、セージ、タイム、ローズマリー、ローレル)を使用しています。塩味がベースのたれは、ご家庭では出せない、奥深くスパイシーな洋風の味付けです。フライパンで焼き、生野菜などと一緒に盛り付ければ、おしゃれなメインディッシュになります。

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/