

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

〒153-8587 東京都目黒区三田 1-6-21 アルト伊藤ビル TEL: 03-5723-6889 FAX: 03-5723-2112 http://www.itoham-yonekyu-holdings.com

2019年8月27日

~ レンジで簡単 「今日のひと皿」シリーズ ~ 「ピリ辛チョリソー」「ガーリックソーセージ」「おつまみチャーシュー」を新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、レンジで簡単「今日のひと皿」シリーズに「ピリ辛チョリソー」、「ガーリックソーセージ」、「おつまみチャーシュー」を新発売します。レンジで温めるだけの簡単調理で、おつまみにぴったりなソーセージとチャーシューです。



ピリ辛チョリソー



②ガーリックソーセージ



③おつまみチャーシュー

ポイント1 こだわりの調味料

「ピリ辛チョリソー」は、新潟県越後妙高の伝統香辛調味料「かんずり®※」を使用した深みのあるうま味たっぷりの辛さが特徴です。(※「かんずり®」は有限会社かんずりの商標登録商品です。)

「ガーリックソーセージ」は、「ローストガーリックペースト」と「国産生にんにく」を合わせて使用することで、にんにくの風味を存分に楽しめます。

「おつまみチャーシュー」は、豚バラ肉をしょう油の香りを逃さないように燻し、風味豊かに。さらに、「島の粋塩®※」(食塩中94%使用)で深みのある味わいに仕上げました。

(※「島の粋塩®」とは、濃縮した地層深透海水と食塩をブレンドした塩です。)

発売日	2019年9月1日
発売地区	全国
内容量	① 90g ② 90g ③ 60g
参考小売価格	300 円+消費税
保存温度	10℃以下
召し上がり方	電子レンジ 600Wにて 約40秒

ポイント2 調理は簡単!電子レンジで約40秒

召し上がり方は冷蔵庫から取り出し、表フィルムを点線まで開け、電子レンジ(600W)で約40秒加熱するだけの簡単調理が可能。トレイはお皿替わりとしても使用することができ、お酒のおつまみやおかずのプラス1品として手軽にお召し上がりいただけます。

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 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 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/