

2019年9月20日

## レンジで簡単「今日のひと皿」シリーズ 好評につき惣菜ラインアップを拡充 全10品に

米久株式会社（静岡県沼津市）は、電子レンジ対応パッケージの「今日のひと皿」シリーズに、新たに和風惣菜4品を発売しラインアップを拡充します。量販店惣菜売り場の省力化に対応した同シリーズは、2019年2月の発売以降好評をいただいております、年々上がる中食需要や家飲み需要に向けた商品を、今後も強化していきます。

### ポイント1 袋のまま電子レンジでの加熱が可能

召し上がり方は簡単。袋のまま電子レンジに立てて入れ、約1分から2分\*加熱するだけの手軽さです。  
(袋のままボイル調理も可能です) ※商品によって加熱時間が異なります。

### ポイント2 おかずの一品に最適なラインアップ

既存品の「ハンバーグ」や「ロールキャベツ」などの洋風惣菜に加え、ピリ辛味噌だれで仕上げた「豚もつ」など、おかずのプラス1品にぴったりな和風惣菜を4品追加しました。

### ポイント3 店舗惣菜売り場の省力化につながります

「今日のひと皿」シリーズは、そのまま品出しでき、惣菜のバックヤード調理やパック詰めなどの手間を軽減します。品薄になりがちな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。

### 【新商品（4品）】

商品名	ピリ辛味噌豚もつ	直火焼き豚レバー	黒酢たれつくね	ゆず香るおろしだれつくね
内容量	150g	100g	172g	172g
調理方法 電子レンジ(600W) の場合	約1分20秒	約1分	約1分20秒	約1分20秒
商品画像				
調理例				
商品特長	やわらかく仕上げた国産豚もつとこんにゃくを、ピリ辛味噌だれでコクのある味に仕上げました。	国産豚レバーを直火で炙り、おろししょうがを加えた醤油ベースのたれと合わせて真空調理しました。	国産鶏肉・豚肉使用のつくねを鹿児島県産壺造り黒酢(製品中0.6%) (仕込み時)で仕上げました。	国産鶏肉・豚肉使用のつくねを、大根おろし・ゆず果皮でさっぱりと仕上げました。

【既存品パッケージリニューアル（3品）】

商品名	デミグラスハンバーグ	和風ステーキソース ハンバーグ	トマトのソース ロールキャベツ
内容量	170g	170g	160g
調理方法 電子レンジ(600W) の場合	約2分	約2分	約1分50秒
商品画像			

発売日	2019年9月20日
発売地区	全国
参考小売価格	各300円（+消費税）
保存温度	10℃以下

【今秋新発売品 トレータイプ（3品） 2019年9月1日発売】



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

今後も、同シリーズのラインアップを拡充してまいります。

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 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 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>