

風月フーズの「ビーフバター焼き」が冷凍食品になって 2021年11月15日(月)オンラインショップにて15時先行販売開始

風月フーズ株式会社(本社:福岡県福岡市南区、代表取締役:福山剛一郎)は、看板メニューである「ビーフバター焼き」の冷凍食品を開発し、先行して「風月フーズのオンラインショップ」で2021年11月15日(月)より販売開始いたします。



【商品の特徴】

長年、ご愛顧頂いておりますビーフバター焼きを沢山の皆様にご家庭で楽しんでいただきたい。そういった想いから冷凍食品の開発に取り組みました。どうしたら美味しさを冷凍で閉じ込めることができるのか、解凍後の味のバランスの調整など、試行錯誤を何度も重ねて生まれた冷凍ビーフバター焼きです。解凍方法は袋に少し切り込みを入れレンジで温めるだけ。温めて袋から出すとバターで炒めたビーフとバーベキューソースの香ばしい香りが漂ってきます。お店の提供スタイルと同様にパスタの上にビーフを盛り付け、トレーに入っていますのでお皿にうつさずそのままお召し上がりいただけます。

オンラインショップでは先行販売を行い、3個入り・4個入りをご用意しています。

賞味期限が発送日から冷凍保存で180日ありますのでご家庭にストックしてお好きな時にお召し上がりいただけます。(解凍後はお早めにお召し上がりください。)

今後は順次実店舗販売も予定しております。

【商品概要】



- 冷凍ビーフバター焼き 3個入
¥2,610(税込)



- 冷凍ビーフバター焼き 4個入
¥3,480 (税込)

- ・内容量:1パック330g
- ・特定原材料:小麦、乳
- ・賞味期限:冷凍保存180日(6ヶ月)

【公式サイト】

- 風月フーズのオンラインショップ
<https://shop-fugetsu.com/>



【ビーフバター焼きとは】

1968年に「レストラン風月 西鉄名店街店」で発売したオリジナル料理「ビーフバター焼き」は、現在もなお私どもが大切に育て続ける風月フーズ伝統の一品です。

熱い鉄板皿に盛り付けたビーフソテーに、野菜たっぷりの和風バーベキューソースをかけると湯気と一緒に香ばしい香りが立ちのぼります。

味の決め手となる醤油ベースの和風バーベキューソースは、生野菜を原料として発売当時の製法のままに手造りし、酸味の効いた味わいでさっぱりとビーフをお楽しみいただけます。

詳しくはこちらをご覧ください。<https://www.fugetsu.co.jp/business/gourmet-fugetsu/>

【会社概要】

会社名:風月フーズ株式会社

所在地:福岡県福岡市南区野間1丁目11番8号

代表者:福山 剛一郎

設立:1949年(昭和24年)5月27日

URL:<https://www.fugetsu.co.jp/>

【本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

風月フーズ株式会社 広報委員会

TEL:092-551-0031

e-mail:press@fugetsu.co.jp