

NEWS RELEASE

丸大食品株式会社

本社／〒569-8577 大阪府高槻市緑町 21 番 3 号

2014 年 8 月

2014 年秋季 ハム・ソーセージ新商品を発売

丸大食品株式会社（本社・大阪府高槻市、社長・百濟徳男）では、9 月上旬よりハム・ソーセージの新商品を順次発売いたします。

2014 年度秋季新商品につきましては、食を取り巻く環境とお客様視点に基づき『Challenge ～挑戦～』を商品開発テーマとし、①新たな食シーンへの挑戦、②新たな顧客開拓への挑戦、③新たな売場への挑戦を軸とした商品をご提案いたします。主な商品についてご案内いたします。

New

【グランツ チーズフランク】

グランツシリーズに、新たにチーズフランクが加わりました。ジューシーな食感とチーズの濃厚な味わいが特長です。

【内容量】 200g

【発売日】 9 月上旬



【ワイン倶楽部 シリーズ】

ワインのおつまみに最適なハム・ソーセージのシリーズです。

New

◎ワイン倶楽部 肩ロース生ハム

脂身がほどよく入った肩ロース生ハムです。

スモークの香りが風味のアクセントになっています。

【内容量】 34g

【発売日】 9 月上旬



New

◎ワイン倶楽部 ペパー入りソーセージ
あらびきペパー入りのソーセージです。
スパイシーなペパーが脂の旨味を引き立てます。

【内容量】 48g

【発売日】 9月上旬



Renewal

◎ワイン倶楽部 パプリカ入りソーセージ
赤と緑のパプリカを散らしたソーセージです。
パプリカの風味をいかした、上品な味わいです。

【内容量】 52g

【発売日】 9月上旬



New

【あらびきマイスター】

ドイツアルプス産岩塩を使用した JAS 上級規格の
あらびきポークウィンナーです。
ジューシーな味わいで電子レンジでも簡単に調理できます。

【内容量】 133g×2

【発売日】 9月下旬



New

【上級ベーコン】

海藻の旨味をたっぷり含んだ淡路島の藻塩を使用した
JAS 上級規格のベーコンです。
まろやかな味わいが特長です。

【内容量】 95g

【発売日】 発売中



New

【うす塩 切落し生ハム】

おいしさはそのままに、一般の長期熟成生ハム（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 15%カットしました。
塩辛さを抑えた食べやすい風味に仕上げました。

【内容量】 80g

【発売日】 9 月上旬



New

【切落し 肩ロースハム】

ボリューム感のある、切落しタイプの肩ロースハムです。
赤身と脂身のバランスが良い肩ロース肉を使用し、
しっとりとした食感に仕上げました。

【内容量】 163g

【発売日】 9 月上旬



New

【直火焼き 豚ばら焼豚】

ジューシーな豚ばら肉を直火でじっくり焼き上げました。
本醸造二度仕込み醤油の濃厚な味わいが特長です。

【内容量】 120g

【発売日】 9 月上旬



New

【淡路島の藻塩仕立て 切落し豚ばら焼豚】

ジューシーな豚ばら肉を使用した切落しタイプの焼豚です。
海藻の旨みを含んだまろやかな味わいの「藻塩」が
肉の旨味を引き立たせています。

【内容量】 90g

【発売日】 発売中



Renewal

【あらびきロングウインナー】

電子レンジで簡単に調理できます。
ロールパンにぴったりの使いやすい長さです。

【内容量】 200g

【発売日】 発売中



Renewal

【徳用あらびきロングウインナー】

電子レンジで簡単に調理できます。
ロールパンにぴったりの使いやすい長さです。

【内容量】 314g

【発売日】 発売中



Renewal

【NEWバーガー】

売れ筋のNEWバーガーを、
食べごたえのある食感に
リニューアルしました。
冷めてもおいしく、お弁当にもぴったりです。
3種類のメニューをパッケージでご提案します。

【内容量】 144g

【発売日】 9月上旬



Renewal

【うす塩フィッシュソーセージ 4本束】

おいしさはそのままに、一般の魚肉ソーセージ
(日本食品標準成分表 2010) に比べ塩分を 30%カットしています。
カルシウムを 1本あたり 240mg 配合しています。

【内容量】 65g×4

【発売日】 9月上旬



Renewal

【うす塩フィッシュソーセージ 4本入】

おいしさはそのままに、一般の魚肉ソーセージ
(日本食品標準成分表 2010) に比べ塩分 30%カットしています。
食べきりサイズでおやつ、おつまみにも最適です。

【内容量】 104 g (4本入)

【発売日】 9月上旬

