

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

2017 年 9 月

惣菜新商品を発売

(シェフのスープ技シリーズ、鍋技シリーズ、ベジナゲットシリーズ)

丸大食品株式会社(本社・大阪府高槻市、社長・百濟徳男)では、惣菜の新商品を発売いたしました。

2017 年秋季新商品につきましては『真価』を商品開発のテーマとし、

① ブランドの価値 ② 健康の価値 ③ 簡便性の価値 ④ おいしさの価値を軸とした商品をご提案いたします。

New

【シェフのスープ技シリーズ】

3倍濃縮タイプの洋風スープシリーズが、口栓付パウチで新登場です。濃縮タイプなので軽く、持ち運びも楽々！注ぎやすいエアホールドタイプです。口栓付なので、1人分から家族分(3~4人前)まで、人数に合わせてお好みの量を作ることができます。

【内容量】各 250g 【発売日】発売中

◎シェフのスープ技 ポトフ

チキンベースのスープに、野菜ペーストを加えて、白ワインで風味をつけたスープです。



◎シェフのスープ技 ミネストローネ

トマトベースのスープに、野菜のペーストと赤ワインのコクを加えたスープです。



◎シェフのスープ技 ブイヤベース

トマトベースのスープに、チキン、ポークと魚介のエキスをあわせ白ワインで風味をつけたスープです。



New

【鍋技シリーズ】

3倍濃縮タイプの鍋つゆシリーズが、口栓付パウチで新登場です。

濃縮タイプなので軽く、持ち運びも楽々！注ぎやすいエアホールドタイプです。

口栓付なので、1人分から家族分（3～4人前）まで、人数に合わせて好みの量を作ることができます。

【内容量】各 250g 【発売日】発売中

◎鍋技 寄せ鍋つゆ

昆布エキスとかつお節エキスを使用した醤油ベースの鍋つゆです。



◎鍋技 塩ちゃんこ鍋つゆ

豚骨エキスをベースに、ごま油とチキンエキスを加えた、塩ベースの鍋つゆです。

海藻の旨味を含んだ『淡路島の藻塩』を使用しています。



◎鍋技 チゲ鍋つゆ

味噌をベースに、牛肉・鶏がらをあわせたエキスを配合し、コチュジャンと豆板醤で辛味と旨みを加えました。



New

【ベジナゲットシリーズ】

野菜ペーストと大豆たんぱくを使用した、お肉不使用のナゲット型のフライ惣菜です。小腹が減った時の女性のおやつやおつまみに、また彩りの鮮やかさからお弁当の一品としてご使用いただけます。

【内容量】各 78 g 【発売日】 発売中

◎ベジナゲット コーン

とうもろこしペーストを練り込み、とうもろこしの風味を生かしたほんのり甘いナゲットに仕上げました。



◎ベジナゲット 紫いも

紫いもペーストを練り込み、ほんのり甘く仕上げました。

“紫いも”をイメージし、見た目にも鮮やかな紫色のナゲットに仕上げました。



◎ベジナゲット 枝豆

枝豆ペーストを練り込み、ほんのり甘く仕上げました。

“枝豆”をイメージし、見た目にも鮮やかな緑色のナゲットに仕上げました。

