

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

2015 年 2 月

2015 年春季 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、3 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。

2015 年春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『育成』を商品開発テーマとし、①ブランドの更なる育成、②健康カテゴリーの育成、③簡便カテゴリーの育成、④食の育成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。

【燻製屋 熟成あらびきウインナー】

おかげさまで発売 20 周年を迎えました、特定 JAS 規格のウインナーです。

Renewal

◎燻製屋 熟成あらびきウインナー

72 時間以上じっくり熟成させ、お肉のおいしさを最大限に引き出しました。

2014 年にベルギーの世界的な食品コンテスト

「モンドセレクション」で、国際優秀品質賞を受賞しました。

【内容量】80g×2

【発売日】3 月上旬



Renewal

◎燻製屋 熟成あらびきウインナー

発売 20 周年を迎える燻製屋ウインナーのピロータイプです。

ドイツアルプス産岩塩のマイルドな塩味がお肉の旨みを引き立てます。

【内容量】144g

【発売日】3 月上旬



【うす塩 シリーズ】

健康を気づかうシニア世代の方におすすめのシリーズです。

Renewal

◎うす塩ロースハム

おいしさはそのままに、一般のロースハム（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。野菜シズルで鮮度感を訴求しました。

【内容量】 58g

【発売日】 3月上旬



New

◎うす塩ハーフベーコン

おいしさはそのままに、一般のベーコン（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。野菜シズルで鮮度感を訴求しました。

【内容量】 64g

【発売日】 3月上旬



New

◎うす塩ブロックベーコン

売れ筋のブロックベーコンにうす塩タイプが新登場。おいしさはそのままに、一般のベーコン（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。調理シズルで素材感を訴求しました。

【内容量】 102g

【発売日】 3月上旬



New

◎うす塩ウインナー

おいしさはそのままに、一般のウインナー（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。調理シズルで素材感を訴求しました。

【内容量】 85g×2

【発売日】 3月上旬



Renewal

◎うす塩キザミハム

おいしさはそのままに、一般のチョップドハム（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。

調理シズルで素材感を訴求しました。

【内容量】 73g

【発売日】 3 月上旬

**New**

【アルファーマイト BCAA アクティブフィッシュソーセージ】

スポーツをされる方の朝食やお弁当にぴったりです。

話題のBCAA（分岐鎖アミノ酸）を配合した魚肉ソーセージです。

常温保管できますので、携帯にも便利です。

【内容量】 92g（4 本入）

【発売日】 3 月上旬



【淡路島の藻塩仕立て シリーズ】

海藻の旨みを含む塩「淡路島の藻塩」を使用したこだわりのシリーズです。

Renewal

◎淡路島の藻塩仕立て 特級ロースハム

JAS 特級規格にリニューアルしました。

しっとりまろやかな味わいが特長です。

【内容量】 50g

【発売日】 3 月上旬

**Renewal**

◎淡路島の藻塩仕立て 特級ボンレスハム

JAS 特級規格にリニューアルしました。

しっとりコクのある味わいが特長です。

【内容量】 50g

【発売日】 3 月上旬



Renewal

◎淡路島の藻塩仕立て 特級ベーコン
JAS 特級規格にリニューアルしました。
豊かなスモークの薫りが特長です。

【内容量】 45g

【発売日】 3月上旬



New

【グランツ フランクフルト 黒胡椒】

グランツシリーズに、黒胡椒入りが新たに加わりました。
ジューシーな食感と黒胡椒のスパイシーな味わいが特長です。

【内容量】 235g

【発売日】 3月上旬



New

【燻 (いぶし) 特級ベーコン】

国産のスモークチップでしっかり燻した、風味豊かなベーコンです。
海藻の旨みを含んだ「淡路島の藻塩」を使用しています。
使いやすいガスパック形態でご提案します。

【内容量】 136g

【発売日】 3月上旬



New

【炙 (あぶり) ばら焼豚】

煮る・焼く・蒸すの3段加熱製法でしっとりやわらかく仕上げました。
特選しょうゆを使用したこだわりの焼豚です。
使いやすいガスパック形態でご提案します。

【内容量】 123g

【発売日】 3月上旬



New**【キザミベーコン】**

切らずにそのまま使えるキザミタイプのベーコンです。
取り出しやすいよう、袋入りにしました。
パスタ、チャーハン、スープなど、いろいろな
メニューにお使いいただけます。

【内容量】70g

【発売日】3月上旬

**Renewal****【キッチンバリエ 特級ベーコン】**

海藻の旨みを含んだこだわりの「淡路島の藻塩」を
使用した JAS 特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】3月上旬

**New****【わさびで食べる 生ハム】**

厚めにスライスした生ハムに、添付のわさびをつけて
召しあがっていただく商品です。
生ハムの新しい食べ方をご提案します。
お酒との相性もぴったりです。

【内容量】45g

【発売日】3月上旬

**New****【切落し パンチェッタ】**

イタリア料理でおなじみのパンチェッタを、売れ筋の
切落し形態でご提案します。
そのままオードブルとして、また、パスタやサラダなどの
料理素材としてもおいしく召しあがれます。

【内容量】72g

【発売日】3月上旬



New**【切落し ローストビーフ】**

ご家庭では切りづらいローストビーフを切落しにしました。

食べきりパックで手軽に召しあがれます。

【内容量】 48g

【発売日】 3月上旬

**New****【切落し 肩ロース焼豚】**

程良く脂身の入った肩ロース肉を、ボリューム感のある、切落しタイプの焼豚に仕上げました。

ラーメンやチャーハンなどにたっぷりお使いいただけます。

【内容量】 160g

【発売日】 3月上旬

**【本焼工房 シリーズ】**

焼き風味をプラスし、甘さを抑えた味付けにリニューアルしました。

Renewal

◎本焼工房 切れてる！焼豚

タレと一緒にパックすることで、よりしっとりやわらかな仕上がりになりました。

食べ応えのある厚めのスライスです。

【内容量】 136g

【発売日】 3月上旬

**Renewal**

◎本焼工房焼豚

素材のおいしさを逃がさない遠赤加熱製法

(遠赤外線を利用してお肉を焼き上げる製法) で仕上げました。

【内容量】 250g

【発売日】 3月上旬

