

# 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 8 月

### 2015 年 秋季新商品を発売

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、惣菜等の新商品を順次発売いたします。

2015 年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『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。

#### 【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うす塩シリーズに新アイテムが登場。

**New**

◎うす塩 直火焼ばら焼豚

おいしさそのままに、一般の焼豚（日本食品標準成分表 2010）に比べ塩分を 30%カットしました。直火焼で風味豊かに仕上げました。

【内容量】 88g

【発売日】 9 月上旬



**New**

#### 【バジルソースで食べる生ハム】

「わさびで食べる生ハム」の姉妹品です。香り豊かなバジルソースを添付したオードブル生ハムです。ワインといっしょにお召しあがりください。

【内容量】 32g

【発売日】 9 月上旬



### 【Soup BIZ シリーズ】

ご好評いただいている Soup BIZ シリーズの冷製スープに替わり、寒くなる季節に温めて飲むスープを投入します。人気の定番スープから、家では作りづらい専門店で人気のスープまで、温めるだけで手軽に本格的なスープが楽しめます。

**New**

◎Soup BIZ 海老の風味香るビスク

海老の香りと旨みを引き立て、香味野菜とトマトペーストを加え、なめらかで食べやすいビスクに仕上げています。

【内容量】160g×3袋

【発売日】9月上旬



**New**

◎Soup BIZ オニオンスープ

じっくり炒めたあめ色玉ねぎに、フライドオニオンを加え、コクと深みのある、ほのかに甘いオニオンスープに仕上げています。

【内容量】160g×3袋

【発売日】9月上旬



**New**

◎Soup BIZ コーンポタージュ

うらごしした北海道産とうもろこしに生クリームを加え、まろやかで濃厚な味に仕上げています。

【内容量】160g×3袋

【発売日】9月上旬



**New**

◎Soup BIZ ジャガイものポタージュ

うらごしした北海道産じゃがいもに生クリームとあめ色玉ねぎを加え、  
まろやかな味に仕上げています。

【内容量】160g×3袋

【発売日】9月上旬

**New**

◎Soup BIZ かぼちゃのポタージュ

うらごしした北海道産かぼちゃに生クリームを加え、  
ほのかに甘くなめらかな食感に仕上げています。

【内容量】160g×3袋

【発売日】9月上旬

**【シェフの匠シリーズ】**

こだわった味を追求した、一味違う本格メニュー、シェフの匠シリーズが新登場です。  
温めるだけで、本格的なメニューが手軽にご家庭でお楽しみいただけます。ご好評いただいている『バターチキンカレー』と『キーマカレー』をシリーズ化し、新たに、『マッサマンカレー』と『黒ハヤシ』を投入します。

**New**

◎シェフの匠 マッサマンカレー

注目を集めている、タイ南部発祥のマッサマンカレーが新登場です。  
当社独自にブレンドしたスパイスの香りとココナッツミルクのコク、  
魚醤と蝦醤（シャージャ）の旨みをきかせた、ほんのり甘く  
豊かな風味のカレーに仕上げています。  
ごはんはもちろん、ナンにもよく合います。

【内容量】170g×3袋

【発売日】発売中



**New**

◎シェフの匠 黒ハヤシ

ブラウンルーにじっくり炒めたあめ色玉ねぎや牛肉、赤ワインを加えて煮込み、ほのかな酸味と苦味を残した本格的な味に仕上げています。

オムライスと合わせてオムハヤシにしてもよく合います。

【内容量】150g×3袋

【発売日】発売中

**New**

【グランツ フランクフルト コンソメ味】

グランツシリーズにコンソメ味が新たに加われました。

コクのある旨みがおいしさを引き立てます。スープや鍋物にもぴったりです。

【内容量】235g

【発売日】9月上旬



【うす切りシリーズ】

たっぷり使える大判タイプのうす切りボリュームパックです。

**New**

◎うす切り ホワイトハム

しっとりやわらかな、ノンスモークタイプのうす切りハムです。サンドイッチやサラダにぴったりです。

【内容量】130g

【発売日】9月上旬

**New**

◎うす切り ビアソーセージ

スパイシーなうす切りソーセージです。

そのままおつまみとして、またサンドイッチやサラダにもぴったりです。

【内容量】125g

【発売日】9月上旬



## Renewal 【北の国から ロース生ハム】

弊社北海道工場で製造したロース生ハムです。  
北海道をイメージする「北の国から」ブランドで新登場。

【内容量】 54g

【発売日】 9月上旬



## New 【徳用 赤ウインナー】

飾り切りしやすいサイズの赤ウインナーです。  
たっぷり使える徳用パックです。  
お弁当のおかずにもぴったりです。

【内容量】 200g

【発売日】 9月上旬



## New 【ベーコン入り魚肉ソーセージ 4本束】

スモーク風味豊かなベーコンが入ったフィッシュソーセージです。  
ベーコンの旨みがおいしさを引き立てます。  
炒め物などにもぴったりです。

【内容量】 60g×4本

【発売日】 発売中



## New 【和風 大粒肉だんご】

和風甘辛たれで仕上げた、食べごたえのある大粒の肉だんごです。  
おかずの一品として、また、おつまみにもぴったりです。

【内容量】 160g

【発売日】 9月上旬



**New****【生姜チキン】**

国産のきざみ生姜を鶏肉に混ぜ込んだ、生姜の香りと食感をお楽しみいただけるから揚げです。

おつまみ、お弁当のおかずにとぴったりです。

【内容量】160g

【発売日】9月上旬

**【だしうま名人シリーズ】**

だしの旨みをきかせた味わい深い、鍋つゆのシリーズです。おすすめの「メ」の食べ方を訴求した商品デザインにしました。

**Renewal**

◎だしうま名人 ごま豆乳白湯鍋つゆ

ほんのり香るごまの風味と昆布・鶏白湯の旨みが決めています。コクがあり、さっぱりと食べやすい、後を引く旨さに仕上げました。お鍋の「メ」は、具材の旨みたっぷりの白湯うどんがおすすめです。

【内容量】750g

【発売日】9月上旬

**Renewal**

◎だしうま名人 うま辛みそ鍋つゆ

鰹と魚醤の旨みと、コチュジャンと豆板醤を独自にブレンドしたほんのり甘くピリッとした辛さがやみつきになります。お鍋の「メ」は、ごはんチーズでうま辛リゾットがおすすめです。

【内容量】750g

【発売日】9月上旬

**Renewal**

◎だしうま名人 とんこつしょうゆ鍋つゆ

豚骨と野菜、丸大豆使用特選しょうゆのコクと深みが決めています。お鍋の「メ」は、とんこつしょうゆラーメンがおすすめです。

【内容量】750g

【発売日】9月上旬



## New

### 【チャプチェ丼の具】

韓国料理の「チャプチェ」を丼商品に仕上げました。

豚肉ミンチ、たまねぎ、にんじん、椎茸と食感を活かすために、  
太めの緑豆春雨を具材に使用しています。

しょうゆ、オイスターソース、唐辛子などを加えた調味液で  
味付けをしています。

【内容量】 115g×3 袋入

【発売日】 9月上旬



## New

### 【ラッパーズ マスタードマヨチキン】

ご好評いただいているラッパーズシリーズに、

『マスタードマヨチキン』が新登場です。

ローストチキン、マスタードマヨソース、チーズ等をトルティーヤで包んだ  
レンジで温めるだけで手軽に食べられるワンハンドスナックです。

マヨソースにマスタードソースを加え、まろやかな辛さに仕上げています。

【内容量】 1本

【発売日】 9月上旬



## New

### 【カルツォーネ ベーコン&チーズ】

チーズソース、ベーコン、チーズをピザ生地で包み、焼きあげた  
ワンハンドスナックです。電子レンジで温めるだけで、  
すぐに食べられるので忙しい朝にもぴったりです。

【内容量】 1本

【発売日】 9月上旬

