

## NEWS RELEASE

平成 25 年 8 月 2 日

# 新ブランド『東北工房』シリーズで東北の復興を応援します！ 「お箸で食べる切れてるステーキ」「牛たん」を新発売

伊藤ハム株式会社は、女性の社会進出に伴い食事作りにかかる時間や手間を省きたいとの意識が強まる中、有職主婦が求める時短簡便食材として「お箸で食べる切れてるステーキ」と「牛たん」を新発売します。

「お箸で食べる切れてるステーキ」は、“焼くだけ簡単メインディッシュ！”をキャッチコピーに、厚切りにした豚肩ロース肉に切れ目を入れてスティック状にカットしています。仙台のご当地味噌だれで漬けた「高砂長寿味噌漬け」と、りんごとパインの果汁ですっきり甘めに仕上げた「フルーティーソース」の 2 品をラインアップしました。

また、「牛たん」は手軽にお召し上がりいただけるようスライスカットし、仙台のご当地味噌だれに漬けた「高砂長寿味噌漬け」と、やさしい味わいで人気の塩麴に漬けた「塩麴だれ漬け」の 2 品をご用意しました。

『東北工房』シリーズは、当社グループ会社の IH ミートソリューション(株)仙台パックセンターで製造しており、東北の復興を応援する気持ちを込めて「がんばろう！東北」のロゴをワンポイントシールに記載しています。

【商 品 名】	お箸で食べる切れてるステーキ 高砂長寿味噌漬け / フルーティーソース	牛たん 高砂長寿味噌漬け / 塩麴だれ漬け
【内 容 量】	200g / 1 パック	100g / 1 パック
【希 望 小 売 価 格】	430 円 / 1 パック	550 円 / 1 パック
【製 造 工 場】	IH ミートソリューション(株) 仙台パックセンター	
【発 売 日 / 発 売 地 区】	2013 年 8 月 6 日 / 全国	



お箸で食べる切れてるステーキ  
高砂長寿味噌漬け



《調理例》



お箸で食べる切れてるステーキ  
フルーティーソース



牛たん  
高砂長寿味噌漬け



《調理例》



牛たん  
塩麴だれ漬け

【お客様のお問い合わせ先】  
 お客様相談室  
 フリーダイヤル 0120-01-1186

【マスコミの方のお問い合わせ先】  
 広報・IR部 広報室 細見 / 綿貫  
 Tel 0798-66-1231 Fax 0798-66-8611