

2021 年 8 月 18 日

～ マンネリ化・献立の悩みを解決 ～

「野菜をおいしく 揚げ鶏とさつまいもの甘てり炒め」
 豚バラともやしのにんにく醤油炒め」2 品を新発売

伊藤ハム株式会社は、具材入り簡便和風調味料「野菜をおいしく」シリーズから、新メニュー「揚げ鶏とさつまいもの甘てり炒め」、「豚バラともやしのにんにく醤油炒め」の 2 品を発売します。

【 商 品 特 長 】

ポイント① 悩ましい献立。秋メニューで解決！

家庭での食事機会が増加し、「日々の献立を考えるのが大変」「マンネリ化している」などのお悩みも。そこで、食欲の秋にぴったりな「旬野菜」「ご飯に合う」新メニューをご提案します。

「揚げ鶏とさつまいもの甘てり炒め」は、旬の「さつまいも」を加えるだけで完成。ほくほくのさつまいもと軟らかな揚げ鶏が甘口のタレとよく絡んだ、お子さまも喜ぶ一品です。

「豚バラともやしのにんにく醤油炒め」は、ご家庭によくある「もやし」「にら」を使用。バラ肉とにんにく醤油の旨みが利いた、箸が進む味付けです。醤油系の味付けなので、旬のきのこを加えるなど、アレンジしやすい点も魅力です。

ポイント② 味付けの手間、失敗ゼロ

お肉などの具材と調味料が入っているので、常備野菜と本品があれば夕食の一品が完成します。調味料が入っているので、味付けの心配も無し。なんと調理時間約 5 分！のスピード調理も嬉しいシリーズです。

＜ 新商品 ＞



＜ 既存品 ＞



- 【 商 品 名 & 内 容 量 】 野菜をおいしく 揚げ鶏とさつまいもの甘てり炒め 220 g
 野菜をおいしく 豚バラともやしのにんにく醤油炒め 220g
- 【 希 望 小 売 価 格 】 各 430 円 (税込)
- 【 発 売 地 区 】 全国
- 【 発 売 時 期 】 2021 年 9 月 1 日

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、太田 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186 Email:info@itoham.co.jp

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。