

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

〒153-8587 東京都目黒区三田 1-6-21 アルト伊藤ビル TEL: 03-5723-6889 FAX: 03-5723-2112

https://www.itoham-yonekyu-holdings.com

2021年 10月28日

~これからの季節に こだわりご当地の味をお家で手軽に食べられる~

賛否両論 店主 笠原将弘氏監修「今夜の逸品 もつ鍋」2 品を新発売

伊藤ハム株式会社は、コロナ禍での旅行や外食機会の自粛による、お取り寄せグルメや外食クオリティ商材の需要増にお応えし、賛否両論の店主である笠原将弘氏監修の「今夜の逸品もつ鍋 醤油味」「今夜の逸品もつ鍋 味噌味」を発売します。

【商品特長】

ポイント1

「賛否両論」店主 笠原将弘氏監修の鍋シリーズ

旅先で食べられるご当地鍋や、外食クオリティの鍋を"お取り寄せ"しなくても 身近なスーパーで手軽に購入できる鍋シリーズです。日本料理の名店「賛否両論」の 店主である笠原将弘氏に監修していただきました。

ポイント2

〆まで楽しめるちゃんぽん麺つき

〆のちゃんぽん麺まで入った冷凍 2 人前の鍋セット(牛もつ、濃縮スープ、ちゃんぽん麺、スライスにんくにく、唐辛子)です。キャベツやにらなどの野菜をご準備いただくだけで、簡単に本格的なもつ鍋をご家庭で召し上がれます。

ポイント 3

冷凍のため買い置きできる、お取り寄せグルメでも人気のご当地鍋料理

もつ鍋の定番である「醤油味」と「味噌味」のラインアップで、冷凍だから買い置きでき、食べたいとき手軽に作れます。「醤油味」は焼きあごだしの旨みとたまり醬油が合わさった、風味豊かですっきりとしたスープに仕上げています。「味噌味」は3種の味噌と和風だしが合わさった、濃厚でまろやかなスープに仕上げています。





【商品名&内容量】 今夜の逸品 笠原氏監修 もつ鍋 醤油味 600g(2人前) 今夜の逸品 笠原氏監修 もつ鍋 味噌味 600g(2人前)

【希望小売価格】 各1.390円(税込)

【 保 存 温 度 】 -18℃以下

【 発 売 地 区 】 全国

【 発 売 時 期 】 2021年11月1日

【セット内容】



調理例



調理例

もつ鍋 醤油味 600g(2 人前)

・だし入り牛もつ (加熱済品) 250 g、濃縮スープ (醤油味) 200 g (1袋)、ちゃんぽん麺 1袋、スライス にんにく 1袋、唐辛子 1袋

・焼きあごだしの旨みとたまり醬油が合わさった、風味豊かですっきりとしたスープに仕上げました。



もつ鍋 味噌味 600g(2 人前)

・だし入り牛もつ(加熱済品) $250\,\mathrm{g}$ 、濃縮スープ(味噌味) $200\,\mathrm{g}$ ($1\,$ 袋)、ちゃんぽん麺 $1\,$ 袋、スライス

にんにく1袋、唐辛子1袋

・3種の味噌と和風だしが合わさった、濃厚でまろやかなスープに仕上げました。



【笠原将弘氏】



日本料理店「賛否両論」の店主。

新宿「正月屋吉兆」で修業を積み、28歳で実家の焼き鳥店「とり将」 を継ぐ。

2004年「とり将」が30年を迎えたのを機に、いったん店を閉め、 東京・恵比寿に「賛否両論」をオープン。たちまち予約の取れない人 気店となる。

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、眞島
	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。