

2022年2月17日

## ～「笠原将弘氏監修」こだわりの和メニューがレンジで手軽に！～ 「レンジでごちそう 和膳」シリーズ新発売

伊藤ハム株式会社は、「電子レンジ調理」「トレイ付き」で、手間なくこだわりの味が楽しめる「レンジでごちそう」シリーズより、和メニューの「レンジでごちそう 和膳」シリーズを発売します。

### 【商品特長】

#### ポイント① 賛否両論店主 笠原将弘氏監修、「こだわり」の和メニュー

笠原将弘氏に監修していただき、和食専門店で食べられるような、和ならではのおいしさが詰まったメニューを作り上げました。和食にはかかせない出汁や調味料にこだわったメニューをお楽しみいただけます。

#### ポイント② こだわりの和メニューが1人前で食べられる

「家族で食べたいメニューが異なる」「和食を1人分用意するのは難しい」というニーズに対応する、1人前の和メニューです。パーソナルなシーンも想定した「トレイ付き」商品なので、面倒な後片付けが不要です。

#### ポイント③ ストック可能なメインディッシュ

高いバリア性のある包材を使用しており常温で90日間保存可能なので、ストックができる点も魅力です。また、3種類あるので、常備しておき気分によって選ぶ楽しさもあります。こだわり抜いたおいしさを、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

### ■商品画像



次ページに続く

■商品詳細

蓮根つくね 出汁あん柚子風味	3種の出汁香る 肉じゃが	揚げ鶏と野菜の黒酢あん
<p>鶏のもも肉・むね肉のミンチに、刻んだ「玉ねぎ、れんこん、にんじん、しょうが、しいたけ」を加えて五目つくねを作り、さらにスライスしたれんこんを乗せて焼き上げ、穂先たけのこと一緒に出汁あんでききました。</p> <p>「かつお節」「あご」の2種の出汁と、柚子の爽やかな香りをお楽しみいただけます。</p>  <p style="text-align: right;">調理例</p>	<p>豚バラ肉と、じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・白滝を加え、3種の出汁（昆布・かつお節・あご）でじっくり煮込みました。</p> <p>出汁が染み込んだ優しい味わいで、大き目にカットしたじゃがいもやにんじんの存在感も抜群な一品です。</p>  <p style="text-align: right;">調理例</p>	<p>鶏もも肉を使用した食べ応えのある揚げ鶏に、れんこん、にんじん、を加えて自家製の黒酢あんを絡めました。</p> <p>かめ仕込みの有機玄米黒酢と熟成蔵出し黒みりんで深いコクと旨みある味わいに仕上げました。</p>  <p style="text-align: right;">調理例</p>

**贅否両論店主 笠原将弘氏**

日本料理店「贅否両論」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周年を迎えたのを機に、  
 いったん店を閉め、東京・恵比寿に「贅否両論」をオープン。  
 たちまち予約の取れない人気店となる。



- 【商品名 & 内容量】 レンジでごちそう和膳 蓮根つくね出汁あん柚子風味 175g
- レンジでごちそう和膳 3種の出汁香る肉じゃが 180g
- レンジでごちそう和膳 揚げ鶏と野菜の黒酢あん 185g

【希望小売価格】 460円（税込）（シリーズ全品同様）

【発売地区】 全国

【発売時期】 2022年3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

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。