

2022年8月23日

～「笠原将弘氏監修」こだわりの和惣菜がレンジで手軽に！～
「レンジでごちそう和膳 とうとろ角煮大根 和だし仕立て」を新発売

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和惣菜が楽しめる「レンジでごちそう和膳」シリーズより、「とうとろ角煮大根 和だし仕立て」を発売します。

【商品特長】
ポイント①
お箸で切れる柔らかさ！とうとろに煮込んだ豚角煮

一度蒸して余計な脂を落とした豚バラ肉と大根を3種の出汁（かつお節・昆布・あご）でじっくり柔らかく煮込みました。賛否両論の店主 笠原将弘氏に監修していただいた、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です。

ポイント②
こだわりの和惣菜が1人前で食べられる

「家族で食べたいメニューが異なる」「和惣菜を1人分用意するのは難しい」という方にぴったりな、1人前の和惣菜です。「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

バリア性※の高い包材を使用し常温で90日間保存可能なので、ストックができます。また、シリーズはこだわり抜いたおいしさでメインディッシュになる全4種類です。シーンや気分によってお選びいただけます。

※バリア性とは、気体や水分、ガス、においなどを遮断する特性のこと

新商品



調理例

既存品



- 【商品名 & 内容量】 レンジでごちそう和膳 とうとろ角煮大根 和だし仕立て 160g
- 【希望小売価格】 460円（税込） ※シリーズ全品同様
- 【保存温度】 常温
- 【発売地区】 全国
- 【発売時期】 2022年9月1日

賛否両論店主 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周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 広報 IR 室 広報チーム 北垣、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618
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。