

2023年2月16日

～ 食品ロス削減 春夏に食べたいメニューをお手軽に ～
「クイックディナーシリーズ」から、「黒酢酢豚」と
「牛ホルモンこく味噌だれ」を新発売

伊藤ハム株式会社は、1人前3袋入りで常温保存ができ、食品ロスを減らせる「クイックディナーシリーズ」より、「黒酢酢豚」と「牛ホルモンこく味噌だれ」の2品を発売します。

【商品特長】**ポイント① 1人前ずつの小分けタイプだから食品ロス削減**

常温保存が可能なクイックディナーシリーズは、冷蔵庫の収納スペースが限られている中で買い置きにも便利です。シリーズ全5種類は1人前が3袋入った大袋タイプなので、必要な分だけ調理ができ食品ロスを減らせます。

ポイント② 春夏に食べたいけど手間暇がかかるメニューを、お家でお手軽に

暑い季節でもさっぱりとお召し上がりいただける「黒酢酢豚」は、揚げた豚肉とたけのこに、コクのある黒酢あん（「かめ仕込み有機玄米黒酢」と「熟成蔵出し黒みりん」）を使用をからめました。「牛ホルモンこく味噌だれ」は、軟らかい食感の牛ホルモンと丸ごとんにくを、2種の味噌を使ったコクのあるたれで味付けしました。夏場に飲みたくなる冷たいアルコールのおつまみにもお薦めです。

ポイント③ ひと手間加えて広がるアレンジメニュー

そのままお召し上がりになるだけでなく、天津飯や焼うどんへのアレンジも簡単にでき、飽きずに最後までお楽しみいただけます。



黒酢酢豚



牛ホルモンこく味噌だれ

おいしさ広がるアレンジメニュー

調理例

黒酢酢豚あん天津飯



調理例

季節の彩り野菜酢豚



調理例

牛ホルモン焼うどん



調理例

牛ホルモン野菜炒め

【商品名 & 内容量】

①クイックディナー 黒酢酢豚 495g

②クイックディナー 牛ホルモンこく味噌だれ 360g

- 【 希 望 小 売 価 格 】 各 1,190 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 】
 - ・ 黒 酢 酢 豚 : 2023 年 3 月 1 日
 - ・ 牛 ホ ル モ ン コ ク 味 噌 だ れ : 2023 年 4 月 1 日

既存品ラインアップ

	
<p>ビーフシチュー</p>	<p>牛タンシチュー</p>
	
<p>やわらか角煮</p>	

<p>本リリースに関するお問い合わせ先</p>	<p>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</p>
<p>商品に関するお客様のお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186</p>

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。