



夏にぴったり！スパイスたっぷりの辛さがクセになるおいしさ！

季節限定 ロングライフチルド「ジャンバラヤ」新発売のお知らせ

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は、素材本来の食感、風味ができたてに近い形で、保存料を使わず冷蔵保管で45日間の賞味期限を保つチルド食品「ロングライフチルド」シリーズ「ジャンバラヤ」を2016年6月1日（水）より季節限定発売いたします。

香辛料をたっぷり使用し、スパイシーかつ香り豊かで、夏の暑い時期にぴったりです。ビールやハイボール、サワー、スパークリングワイン、カクテルなど冷たいお酒との相性が良く、お食事だけでなく、おつまみにもおすすめです。アメリカ発、お米を使ったケイジャン料理のひとつであるジャンバラヤをレンジ調理で手軽にお楽しみいただけます。



【商品特長】

- ・スパイシーで独特の香りが特徴のケイジャンスパイスを混合した調味液を使用し、炊き上げました。お米は粘り気が少なく、甘みのあるものを使用しました。
- ・パプリカ、黒コショウ、チリペッパー、オレガノ、タイムなどを独自配合したケイジャンスパイスがスパイシーかつ香り豊かで、夏の暑い時期にぴったりです。
- ・トッピングには鶏肉、ウィンナー、ピーマン、たまねぎ、とうもろこしを使用しています。鶏肉は大きめにカットし、香辛料をたっぷりまぶして焼くことでジューシーなグリルチキンに仕上げられています。



【 商品内容 】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
ロングライフチルド ジャンバラヤ	190g	オープン価格	2016年6月1日	東北・関東・ 東海・関西

【 「ロングライフチルド」 シリーズについて 】

■ 特長

■ 本格メニュー

- ・ご家庭でできたてのレストランメニューを味わうことができます。野菜や肉はボイルやオープンなど各料理に適した方法で下処理をし、食感や味を最大限に引き出しています。

■ 簡便性

- ・2～3分のレンジ調理で召し上がれます。

■ 保存性

- ・「ロングライフチルド製法*」により、保存料を使用せず、1～10℃で45日間の保存が可能です。冷蔵でできたてのおいしさを長持ちさせることができました。

*「ロングライフチルド製法」：フランスの食品メーカー最大手「フローリ・ミション社」と技術提携し、同社のノウハウを生かしたマルハニチロ独自の技術です。原料選別・調理・物流の全行程において徹底した管理を行っております。

ロングライフチルド ウェブサイト：<http://www.maruha-nichiro.co.jp/lc/>



■現在のラインアップ



6 月末製造終了予定

5 月末製造終了予定

5 月末製造終了予定

以 上

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

お客様からのお問い合わせ先
マルハニチロお客様相談室

フリーダイヤル 0120-040826