

2021年5月19日

～在宅向け介護食シリーズに新ラインアップ～

「おいしさ満天食堂」シリーズ 肉メニュー3品

2021年6月1日(火)新発売

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：池見 賢）は、在宅向け介護食「おいしさ満天食堂」シリーズに肉類を使用したメニュー3品を追加し、2021年6月1日(火)より全国で新発売いたします。



おいしさ満天食堂
ぶたのしょうが焼き風



おいしさ満天食堂
とりのから揚げ風



おいしさ満天食堂
ビーフステーキ風

「おいしさ満天食堂」シリーズは“食べる人、支える人、日本を元気にしたい”をコンセプトに、在宅介護中のお客さまへ展開しているペースト食で、2020年3月の発売開始以来、売り上げが順調に推移しております。

介護食に関するお客さまのお困りごとには、「メニューバリエーションが少ないこと」が上位にあがることを受け、このたび、在宅における充実した介護食提供をサポートするため、既存の魚メニュー5品に加え、肉メニュー3品を新たに発売いたします。

肉メニューは60代以上の食卓において3回に1度の頻度で登場しており※、中でも、「から揚げ」や「しょうが焼き」など、人気のメニュー3品をラインアップしました。

※出典：インテージ社 キッチンダイアリー（2019年12月～2020年11月）

【「おいしさ満天食堂」シリーズについて】

- ・ 在宅向け常温レトルトタイプのペースト食シリーズです。
- ・ 独自の製法で味付けを工夫し、国内工場生産しています。
- ・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分の商品です。
- ・ ご家庭でなめらかに仕上げることが難しい肉料理を簡単に用意することができます。
- ・ 明るいパステルカラーを基調としたパッケージデザインには、コミュニケーションのきっかけとなるようメニューごとに異なるキャッチコピーが記載されています。



おいしさ満天食堂 ぶたのしょうが焼き風
 皿盛りイメージ

【商品特長】

商品名	商品特長
 <p>おいしさ満天食堂 ぶたのしょうが焼き風</p>	豚肉・たまねぎの甘みや旨みを感じるコクのある味わいに仕立てました。しょうがのさっぱりとした風味がおいしさを引き立てます。
 <p>おいしさ満天食堂 とりのから揚げ風</p>	にんにく醤油・しょうが風味を効かせた食欲をそそる 1 品です。もも肉のジューシーな味わいと揚げ感をお楽しみ頂けます。
 <p>おいしさ満天食堂 ビーフステーキ風</p>	塩・こしょうでシンプルに味付けし、ガーリックの風味を効かせた味わいに仕立てました。 鉄板で焼かれたような焼き感をお楽しみいただけます。

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売 価格	発売日	発売 エリア
おいしさ満天食堂 ぶたのしょうが焼き風	65g/1 パック	167 円 (税込)	2021 年 6 月 1 日 (火)	全国
おいしさ満天食堂 とりのから揚げ風				
おいしさ満天食堂 ビーフステーキ風				

【ご参考】「おいしさ満天食堂」シリーズ 既存ラインアップのご紹介

商品名	商品特長
 おいしさ満天食堂 さばの味噌煮風	三陸産のさばを使用し、コクと旨みのある味噌煮風に仕上げました。
 おいしさ満天食堂 さけの塩焼き風	三陸産の銀鮭を使用し、鮭の旨みが引き立つ塩焼き風に仕上げました。
 おいしさ満天食堂 かれの煮付け風	黄金がれいの旨みを生かし、醤油味の煮つけ風の味わいに仕上げました。
 おいしさ満天食堂 ぶりの照り焼き風	三陸産のぶりを使用し、コクのある照り焼き風に仕上げました。
 おいしさ満天食堂 たいの塩焼き風	三陸産のちだいを使用し、上質な白身魚の塩焼き風に仕上げました。

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

メール koho@maruha-nichiro.co.jp (広報窓口)