NEWS RELEASE

MARUHA NICHIRO
マルハニチロ株式会社 経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20
T: 03-6833-0696 F: 03-6833-0506

2025 年 2 月 6 日

～本格的な海鮮炒飯をご家庭の食卓に～

冷凍食品「赤坂璃宮の海鮮炒飯」

2025年3月1日（土）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、「新中華街®」シリーズから冷凍食品「赤坂璃宮の海鮮炒飯」を2025年3月1日（土）より全国で新発売いたします。

「新中華街®」シリーズは、“家庭で味わえる本格品質”をコンセプトに、1995年の誕生から多くのお客さまにご愛顧いただいています。昨秋には、具材や製法にさらにこだわった同シリーズのプレミアムラインとして、「赤坂璃宮の餃子」、「赤坂璃宮の五目シュウマイ」を発売し、ラインアップを拡充してまいりました。

今春、同プレミアムラインの新商品として発売する本商品は、マルハニチロの水産資源調達力を生かし、エビやイカを具材に使用した海鮮の旨みを贅沢に味わえる本格的な炒飯で、上品な味わいに仕立てました。

【商品特長】

・赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格海鮮炒飯です。
・高温かつ短時間であおりながら炒めることで、パラッと香ばしく仕上げました。
・具材にはエビ、イカ、たまご、いんげん、ねぎを使用しました。
・エビ・カニ・ホタテのエキスやXO醤などを加え、上品な海鮮の旨みが味わえるように仕立てました。

MARUHA NICHIRO
マルハニチロ株式会社 経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20
T: 03-6833-0696 F: 03-6833-0506

【商品概要】

商品名	赤坂璃宮の海鮮炒飯
内容量	400g
調理方法	電子レンジ・フライパン
参考小売価格	オープン価格
発売日	2025年3月1日（土）
発売エリア	全国

【ご参考】

「新中華街®」シリーズ　プレミアムライン

赤坂璃宮の餃子

赤坂璃宮の五目シュウマイ

極旨！ももから揚げ

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　経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール　koho@maruha-nichiro.co.jp