



フレンチメニューをご自宅でカジュアルに！
～ワインにフレンチマリアージュ～
「La Cantine(ラ・カンティーヌ)」シリーズから
6アイテム新発売のお知らせ

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、フレンチ・ライフスタイルをご自宅でもお楽しみいただける「La Cantine（ラ・カンティーヌ）」シリーズから新商品6品を2015年3月1日より限定発売いたします。

「La Cantine」シリーズは、2013年10月にワインのお供にご自宅でフレンチメニューをお楽しみいただける商品として、鯖フィレを使った缶詰2品で発売開始いたしました。今回、シリーズ第2弾では、ご家庭のお料理を手軽にフレンチに変えるソース5品と、バゲットによく合うリエット1品を発売いたします。これにより、「La Cantine」シリーズは全8品のラインアップとなります。



【商品特長】

- ・ワインに合うフレンチメニューをご自宅でカジュアルにお楽しみいただけます。
- ・いつものお料理にそのままかけても、また、ご家庭にある素材と合わせてオリジナルのソースを作っても、ご家庭のお料理が手軽にフレンチに変わります。
- ・インテリアとして、キッチンやテーブルで映える洋食器・陶器のようなパッケージデザインを採用しました。使用後の空き瓶もかわいらしい小物入れとしてご活用いただけます。



・ La Cantine バーニャカウダソース

贅沢に使用したアンチョビフィレを、ホクホクに蒸したニンニクと牛乳で煮込み、パルメザンチーズを加えました。

【おすすめの組合せ】温野菜、ホタテ等の魚介類

・ La Cantine バルサミコソース

イタリアモデナ産バルサミコ酢を使用し、フォンドヴォーと干^{いちじく}無花果で仕上げた、深みのある甘口ソースです。

【おすすめの組合せ】チキンステーキ、ローストビーフ、アイスクリーム

・ La Cantine バジルソース

香り高いバジルとオリーブオイルに、パルメザンチーズと松の実でコクと食感を加えました。

【おすすめの組合せ】カプレーゼ、白身魚ソテー、パスタ、温野菜

・ La Cantine トマトソース

水を一切加えずに作った贅沢なトマトソースです。ワインビネガーとレモンで爽やかに仕上げました。

【おすすめの組合せ】パスタ、鶏肉料理、各種ソテー

・ La Cantine マッシュルームソース

じっくりソテーしたマッシュルームを、生クリーム・チキンブイヨン・白ワインで、クリーミーなソースにしました。

【おすすめの組合せ】オムレツ、各種ソテー、温野菜

・ La Cantine 豚肉のリエット

フランスの代表的な郷土料理です。豚肉・ワイン・野菜・香辛料をじっくり煮込んで、とろけるようなリエットに仕上げました。

【おすすめの組合せ】バゲット、温野菜（ジャガイモ）、パスタ





【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)	発売日	発売エリア
La Cantine バーニャカウダソース	50g	500円	2015年3月1日	限定発売
La Cantine バルサミコソース	55g	550円	2015年3月1日	限定発売
La Cantine バジルソース	50g	500円	2015年3月1日	限定発売
La Cantine トマトソース	50g	500円	2015年3月1日	限定発売
La Cantine マッシュルームソース	50g	500円	2015年3月1日	限定発売
La Cantine 豚肉のリエット	50g	500円	2015年3月1日	限定発売

【La Cantine (ラ・カンティエヌ) とは】

Cantine (カンティエヌ) とは、フランス語で「食堂」を意味します。カジュアルフレンチやパリの屋下がりのような雰囲気の中、パンとワインでおしゃべりを楽しみながら食事を楽しむ風景をイメージして「La Cantine」とネーミングしました。

マルハニチロ La Cantine サイト (3月2日以降、更新予定)

http://www.maruha-nichiro.co.jp/la_cantine/

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
