



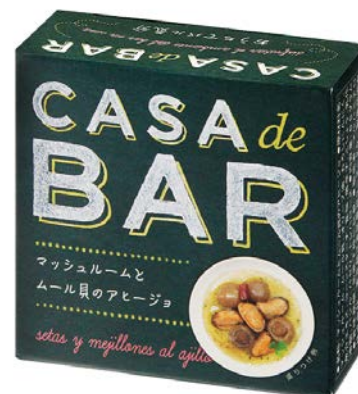
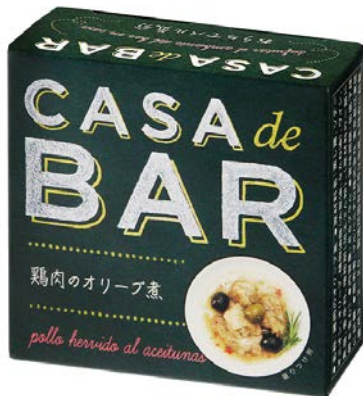
女子会やおもたせにも最適！  
～バルのメニューが家飲みで楽しめる ワインと楽しむ缶詰～  
カーサ・デ・バル  
缶詰「CASA de BAR」シリーズ 全6品 新発売のお知らせ

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、2015年春季に向けて缶詰「CASA de BAR（カーサ・デ・バル）」シリーズを2015年3月1日より発売いたしました。

「CASA de BAR」シリーズは、ワインユーザーに向け、家飲みでバルのメニューを楽しめるタパスシリーズです。肉、魚介、野菜をオリーブオイルやハーブ、スパイスで味付けし、ワインに合う小皿料理に仕上げています。

また、パッケージにもこだわり、缶詰はバル店内のメニュー表をイメージさせる黒板に手書きで書いたような箱に入っています。

シリーズ名の「CASA de BAR」はスペイン語で「バルの家」という意味です。“自宅で気軽にバル気分を味わいながらワインを楽しむ”をコンセプトに、「おうちでバル気分」という想いをこめて名付けました。





## 【商品特長】

### CASA de BAR 鶏肉のオリーブ煮

- ・ブラックとグリーンオリーブ、それぞれの旨味が鶏肉にしみこみ、独特の深みある香りと味わいのタパスです。ソースはパンにつけてお楽しみください。

### CASA de BAR ツナのカポナータ

- ・トマトの風味が味わい深いツナのカポナータ（夏野菜の煮込み）です。白ワインビネガーでさっぱり仕上げています。そのままバケットにのせてお楽しみください。

### CASA de BAR 鶏肉とじゃがいものフリカッセ

- ・鶏肉とじゃがいもをクリーミーなソースで煮込みました。濃厚ソースのまろやかな味わいとローズマリーが醸し出す香りがワインによく合います。

### CASA de BAR マッシュルームとムール貝のアヒージョ

- ・ニンニクを効かせたマッシュルームとムール貝のアヒージョです。うまみが溶け込んだソースはパンにつけてお楽しみください。

### CASA de BAR さばのバジルオイル煮

- ・バジルが香り立つオイルでさばを煮込みました。バジルオイルがさばのうまみを引き立てます。そのままでも、ソースごとパスタに和えても、楽しめます。

### CASA de BAR 合鴨のアスピック ゼリー寄せ

- ・ブイヨンで煮込んだ合鴨と野菜のゼリー寄せです。冷やすと一層おいしさが引き立ちます。



【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
CASA de BAR 鶏肉のオリーブ煮	65g	350円	2015年3月	全国
CASA de BAR ツナのカポナータ	65g	350円	2015年3月	全国
CASA de BAR 鶏肉とじゃがいものフリカッセ	65g	350円	2015年3月	全国
CASA de BAR マッシュルームとムール貝のアヒージョ	65g	350円	2015年3月	全国
CASA de BAR さばのバジルオイル煮	75g	350円	2015年3月	全国
CASA de BAR 合鴨のアスピック ゼリー寄せ	70g	350円	2015年3月	全国

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

---