



～ワインとの相性も抜群！～
1～10℃で賞味期限45日間のお惣菜
ロングライフチルド「パエリア」 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「パエリア」を2015年11月1日より発売いたします。

大勢で取り分けるイメージが強いスペインの代表料理「パエリア」を、レンジ調理で手軽に1人分（200g）楽しんでいただけるよう設計いたしました。魚介エキスと野菜エキスの入ったスープでふっくら炊き上げ、香り豊かに仕上げました。ワインとの相性もぴったりです。



【商品特長】

- ・粘り気の少ない栃木県産の米を使用し、あさり、えび、いかの魚介エキスとトマトの甘味がある野菜エキスの入ったスープでふっくら炊き上げました。
- ・具材にはいか、鶏肉、パプリカ、ズッキーニ、オリーブ、をトッピングし、彩りよく仕上げました。野菜本来の甘みを引き出すため、パプリカ・ズッキーニはグリルしたものを使用し、オリーブは芳醇な香りが特徴のライブオリーブを使用しています。
- ・5種の具材が入って、食べごたえのある1品です。



【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 パエリア	200g	オープン価格	2015年11月1日	関東・東北

【「ロングライフチルド」シリーズについて】

マルハニチロ株式会社は2015年4月20日より次世代チルド食品と位置づけた「ロングライフチルド」シリーズを発売開始いたしました。

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

■現在のラインアップ 8アイテム





■「ロングライフチルド」シリーズの特長

■おいしさ

- ・独自の「ロングライフチルド製法*」により、冷蔵で出来たてのおいしさを長持ちさせることができました。保存料を使わず、素材の持つ風味や食感を出来たてに近いおいしさで提供いたします。特に【野菜】にこだわり、ゴロッと大きめのカットで、野菜の食感、味わいをより引き立たせています。

*「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。

■簡便性

- ・2～3分のレンジ調理でおいしくお召し上がりいただけます。

■保存性

- ・保存料を使用せず、1～10℃で45日間の保存が可能です。
- ・45日間の保存が可能のため、店頭やご自宅で食品の廃棄を低減できます。

■容器

- ・中身が見える容器で、お客さまに安全とおいしさの訴求をはかりました。
- ・お客さまがご自宅の冷蔵庫に積み重ねて収納しやすい容器設計としました。
- ・容器側面にも商品名と賞味期限を記したラベルシールを貼り、ひと目でわかるようにしています。

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
