



～ワイン、バゲットパンとの相性も抜群！～
1～10℃で賞味期限45日間のお惣菜
ロングライフチルド「野菜ときのこのアヒージョ」
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「野菜ときのこのアヒージョ」を2015年12月1日（火）より発売いたしました。

スペインバル（居酒屋）の定番料理であるアヒージョを電子レンジ調理で簡単に味わうことができます。具材感があり、野菜をたっぷり食べられるアヒージョに仕上げ、そのまま召し上がることはもちろん、パスタ等さまざまなメニューにアレンジしていただくこともできます。



【商品特長】

- ・5種の野菜（じゃがいも、にんじん、たまねぎ、さつまいも、えだまめ）、ぶなしめじ、鶏肉が入った食べごたえのあるアヒージョに仕上げました。
- ・オリーブオイル、唐辛子、にんにくが効いた特製ガーリックオイルはパンにつけてもおいしく食べられます。
- ・これまでのロングライフチルド商品と異なり、パスタ等のメニューにアレンジしていただくこともできます。

◆調理例イメージ



「パペロンチーノ風パスタ」



「アヒージョのホットサラダ」



【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 野菜ときのこのアヒージョ | 180g | オープン価格 | 2015年12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（月）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/lfc/>

■現在のラインアップ



製造終了しております



■「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召し上がれます。

■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
