



2016年2月1日(月)より発売開始

『地球の歩き方』の編集スタッフが選ぶ世界の味！

マルハニチロ レトルト食品新シリーズ「地球の歩き方 旅の食卓」発売のお知らせ  
「空飛ぶヤコブさん」「チキンムアンバ」「グーラッシュ」

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、海外旅行ガイドブック『地球の歩き方』を発行する株式会社ダイヤモンド・ビッグ社（本社所在地：東京都中央区、代表取締役社長：藤岡比左志）との共同企画で、レトルト食品の新シリーズ「地球の歩き方 旅の食卓」を開発いたしました。この度「空飛ぶヤコブさん」、「チキンムアンバ」、「グーラッシュ」の3品を2016年2月1日（月）に新発売いたします。

『地球の歩き方』とは

『地球の歩き方』は個人旅行者のバイブルともいえるべきガイドブックシリーズを筆頭に、女性向け「aruco」、短い日程で旅したい人へ「PLAT」、リゾート滞在を楽しむ「リゾートスタイル」、雑誌タイプの「MOOK」、テーマを絞って旅の提案をする「GEM STONE」や「BOOKS」などのシリーズを含め、全330タイトル。1979年にヨーロッパ、アメリカの2タイトルで創刊して以来、日本で最も親しまれている旅行ガイドブックです。（『地球の歩き方』HP <http://www.arukikata.co.jp/>）

「地球の歩き方 旅の食卓」シリーズとは

海外旅行ガイドブック『地球の歩き方』の編集スタッフ達の食体験によるおすすめメニューを再現。忙しくても旅気分を味わいたい！旅行で食べたあの味をもう一度食べたい！外国の食文化に興味ある！といった心理的欲求をお持ちの方へ、ご自宅で手軽に旅の食体験を味わえる、レトルト食品の新シリーズです。

当シリーズの商品パッケージは、『地球の歩き方』ガイドブックに見立ててデザインを設計しました。パッケージ側面には『地球の歩き方』ロゴや国名が印字されているので、本棚に並んだガイドブックのようにして並べれば、旅行気分をより一層味わえること間違いありません。



商品パッケージ



商品のご紹介

①北欧 スウェーデンより

地球の歩き方 旅の食卓

「空飛ぶヤコブさん」(バナナとチリソースのクリームシチュー)



【メニューの由来・背景】

1970年代から広まったスウェーデンの家庭料理。航空会社勤務のヤコブさんが、夫人が不在の時に、自宅の冷蔵庫にあった食材(チキン・ケチャップ、クリーム、バナナ)のみで子どもたちにシチューを作ったことが始まりで、ケチャップをトマトソースやチリソースで代用するなど、家庭によってアレンジされながら親しまれている。



【商品特長】

- ・やわらかく蒸しあげた鶏モモ肉を、バナナとナッツの入ったホワイトソースで煮込みました。
- ・コク深いまろやかさの後に、チリソースのほのかな刺激を感じる、飽きのこない味わいです。
- ・鶏モモ肉を蒸してふかふかにしてから煮込むことで、レトルト食品とは思えない、ジューシーでやわらかな食感に仕上げました。
- ・パンやクラッカーにつけたり、ご飯にかけたりしてもおいしく召し上がれます。

②アフリカ ガボンより

地球の歩き方 旅の食卓

「チキンムアンバ」(鶏モモ肉とナッツのトマト煮)



【メニューの由来・背景】

米国CNNの旅行記事サイト(CNNGo)が2011年に発表した、「世界で最もおいしい食べ物(料理)ベスト50 ([World's 50 most delicious foods](#)※)」で第10位に選出された料理です。

- ※ 1位マッサマンカレー(インド)、  
2位ナポリピザ(イタリア)、4位寿司(日本)、  
8位トムヤムクン(タイ)





【商品特長】

- ・ トマトと鶏モモ肉にナッツとソテーしたオニオンを加えてやわらかく煮込みました。
- ・ トマトの酸味とナッツのコクのある香りが、鶏モモ肉の旨みと合わさってクセになる味です。付け合せにはバゲットやサフランライス、ゆでたジャガイモなどがお勧めです。
- ・ 鶏モモ肉を蒸してふかふかにしてから煮込むことで、レトルト食品とは思えない、ジューシーでやわらかな食感に仕上げました。

③中欧 ハンガリーより

地球の歩き方 旅の食卓

「グーラッシュ」(牛肉と野菜のハーブ煮込み)



【メニューの由来・背景】

放牧や農作業をしていた大ハンガリー圏（ハンガリー、オーストリア、ルーマニア等）の人々が、自宅に戻って昼食をとる手間と時間を省くために仕事場近くの野外で釜を作って調理したという、釜煮グヤーシュが起源。現在はハンガリーを中心に、東中欧のさまざまな国でグーラッシュ（ドイツ語）として親しまれている、代表的な肉と野菜の煮込み料理です。



【商品特長】

- ・ ダイス状にカットした牛肉に、トマトペーストと赤ワインを加え、ハンガリーの肉料理で使われる香りのスパイス、“マジュラム”と“キャラウェイ”を効かせ、じっくりと煮込みました。
- ・ 牛肉とトマトの旨み、スパイスの独特な香りがヨーロッパテイストを演出します。
- ・ パン、ソーセージ、ゆでたジャガイモなどを付け合せるとより本格的に。パスタやご飯にかけてもおいしく召し上がれます。

※米国 CNN の旅行記事サイト (CNNGo)

「世界で最もおいしい食べ物（料理）ベスト 50 (World's 50 most delicious foods)」2011 年版

<http://travel.cnn.com/explorations/eat/worlds-50-most-delicious-foods-067535/>



【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売 エリア
地球の歩き方 旅の食卓 <b>空飛ぶヤコブさん</b>	180g	500円(税抜)	2016年2月1日	限定発売
地球の歩き方 旅の食卓 <b>チキンムアンバ</b>	180g	500円(税抜)	2016年2月1日	限定発売
地球の歩き方 旅の食卓 <b>グーラッシュ</b>	180g	500円(税抜)	2016年2月1日	限定発売

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

---