



2017年5月9日

簡単レンジ調理のロングライフチルド惣菜 「至福の一皿」シリーズ

夏季限定メニュー3品 新発売のお知らせ

「ジャンバラヤ -ケイジャン風チキンピラフ-」

「夏野菜のトマト煮込み -ラタトゥイユ ペンネ添え-」「若鶏のトムヤムスープ -トムヤムガイ-」

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、ロングライフチルド惣菜「至福の一皿」シリーズより、夏季限定メニュー「ジャンバラヤ -ケイジャン風チキンピラフ-」「夏野菜のトマト煮込み -ラタトゥイユ ペンネ添え-」「若鶏のトムヤムスープ -トムヤムガイ-」3品を2017年6月1日より季節限定発売いたします。

「至福の一皿」シリーズは、ご家庭ではなかなか作れない、ちょっと贅沢な世界の人気メニューを手軽に食べられることをコンセプトに、2017年春より展開しています。保存料は使用せずに、素材そのものがもつ旨みを活かした味わいが特長で、約2分のレンジ調理で手軽に主食・おかず・スープがお楽しみいただけます。また、冷蔵（1～10℃）で製造翌日より45日間保存できるので、冷蔵庫にストックしておけば、食べたい時にいつでも簡単にお召し上がりいただけます。

暑い夏にぴったりの、スパイシーさのある「ジャンバラヤ -ケイジャン風チキンピラフ-」「若鶏のトムヤムスープ -トムヤムガイ-」と、温冷どちらでもおいしく食べられる「夏野菜のトマト煮込み -ラタトゥイユ ペンネ添え-」の計3品を発売いたします。





【商品特長】

「ジャンバラヤ -ケイジャン風チキンピラフ-」

- ・アメリカ南部のケイジャン料理の代表メニューです。香ばしいケイジャンライスに6種の香辛料でローストしたチキンを添えたスパイシーな一皿です。
- ・ビールとの相性もよく、おつまみとしてもおすすめです。

「夏野菜のトマト煮込み -ラタトゥイユ ペンネ添え-」

- ・香り立つハーブが特徴のフランス ニース地方の郷土料理です。トマトの酸味、なす・玉ねぎ・ズッキーニの甘み、人参の食感を生かした夏野菜の煮込みです。
- ・冷製でもおいしく食べられ、暑い夏にぴったりです。
- ・ペンネが入っているので、軽食としてもおすすめです。

「若鶏のトムヤムスープ -トムヤムガイ-」

- ・辛味、甘味、酸味が調和したタイの代表的なスープです。
- ・若鶏をローストし、きのこ、人参、たけのこと一緒にスパイスとの相性が良いココナッツミルクで煮込んでいます。
- ・レモングラスの爽やかな香りが広がる風味豊かな一皿です。

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
ジャンバラヤ -ケイジャン風チキンピラフ-	195g	オープン価格	2017年6月1日	東北、関東、甲信越、 東海、近畿
夏野菜のトマト煮込み -ラタトゥイユ ペンネ添え-	200g	オープン価格	2017年6月1日	東北、関東、甲信越、 東海、近畿
若鶏のトムヤムスープ -トムヤムガイ-	175g	オープン価格	2017年6月1日	東北、関東、甲信越、 東海、近畿

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