

eatime イータイム

THE U.S.M.H QUALITY

2019年2月22日

～おかげさまで 70 品～ 味、製法にこだわりながら、便利に使えて 料理のバリエーションが広がる新商品発売のお知らせ

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（U.S.M.Holdings）のプライベートブランド商品「eatime イータイム」から、製造工程にこだわり丁寧に仕上げた「らっきょう」や国産小麦を使用した化学調味料不使用の「直火焙煎カレールウ」など味、製法にこだわりながら、便利に使えて料理のバリエーションが広がる9品を2月22日より発売いたします。今回の新商品発売により、「eatime」は、70品になりました。さまざまな「eatime」で食事の時間をいい時間に！是非、ご賞味ください。

記

■新商品概要

➤ 土壌にこだわって育てた素材を低塩、低温熟成で漬けて丁寧に仕上げた「らっきょう」

・No.45 米酢のコクと香りを味わう長期低温熟成の甘らっきょう

・No.46 米酢のコクと香りを味わう長期低温熟成のピリ辛らっきょう 各 85g 298 円（税抜）

- ✓ 水はけが良く、保湿性の高い土壌で育てたらっきょうを収穫後、その鮮度を守るために、24時間以内に低塩で漬け込むため、シャキシャキとした歯ごたえが生まれます。
- ✓ 乳酸発酵と熟成により辛味成分がなくなり、独特の風味と旨味がまろやかな味わいの「らっきょう」になります。
- ✓ 漬け込みの途中で余分な塩分を除き薄皮をむいて、ひとつ、ひとつ手で選別して、低温で3週間漬け込み、丁寧に攪拌しながら、味にムラのない「らっきょう」に仕上げます。



そのままでも美味しい
らっきょうですが、調味液の甘酢をきかせた「鶏肉と春野菜のらっきょう
甘酢炒め」もおすすです。詳しいレシピはホームページをご覧ください。
<https://www.usmh.co.jp/eatime/>



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社

〒101-0029 東京都千代田区神田相生町1番地

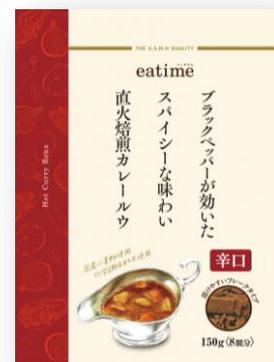
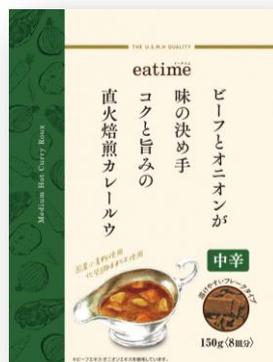
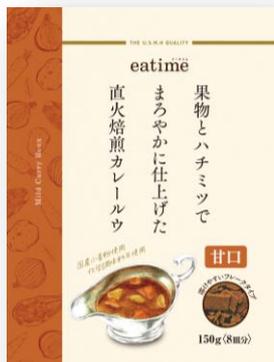
Tel.03-3526-4761

➤ 国産小麦を使用した化学調味料不使用の「直火焙煎カレールウ」

- ・No.50 果物とハチミツでまろやかに仕上げた直火焙煎カレールウ（甘口）
- ・No.51 ビーフとオニオンが味の決め手 コクと旨みの直火焙煎カレールウ（中辛）
- ・No.52 ブラックペッパーが効いたスパイシーな味わい 直火焙煎カレールウ（辛口）

各 150g 288円（税抜）

- ✓ 直火でルウを焙煎し香ばしく仕上げ、3種類の味わい、辛さをお選びいただけます。フレークタイプで溶けやすく、野菜炒めやパスタ、鍋、スープなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。



➤ 味、素材にこだわり料理のバリエーションが広がる簡単便利調味料。化学調味料不使用です。

- ・No.65 国産鶏肉使用 こんぶとかつおの風味をきかせた鶏釜めしの素 3合用 215g 298円(税抜)
国産鶏もも肉、国産野菜（にんじん、ごぼう）、油あげ、こんにゃく入り。こんぶとかつおの風味をきかせた釜めしの素。
- ・No.66 八種類の具材とこんぶとかつおの風味をきかせた五目釜めしの素 3合用 215g 298円(税抜)
五種の国産野菜（にんじん、えりんぎ、ごぼう、舞茸、レンコン）と鶏肉、油あげ、こんにゃく入り。
こんぶとかつおの風味をきかせた釜めしの素。
- ・No.71 花椒をきかせたしびれる辛さの四川風麻婆豆腐の素（辛口） 135g 198円（税抜）
国産鶏肉と国産豚肉を使用しました。花椒と唐辛子がきいたしびれる辛さをお楽しみください。
- ・No.72 甜麺醬とオイスターソースでコク深い味に仕上げた麻婆豆腐の素（中辛） 135g 198円（税抜）
国産鶏肉と国産豚肉を使用しました。甜麺醬とオイスターソースのコク深い味をお楽しみください。

■ 取扱い店舗：(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)各店※一部取り扱いのない店舗もございます。

■ 「eatime」商品の詳細ご紹介：URL：<https://www.usmh.co.jp/eatime/>

■ お問い合わせ：広報 I R 部 瀧澤、加納 TEL03-3526-4769



以上

