

eatime 「さば(煮付)」「肉まん」「有機煎茶」

1月22日(金) 新発売のお知らせ

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、1月22日(金)より下記商品を新発売、再発売いたしますので、お知らせいたします。

記

◆商品概要：

令和2年12月に銚子港で水揚げされた脂ののった生さばを使用しました。(期間限定商品)

銚子港水揚げの原料を使用したさば煮付



190g、248円(税抜)

芳醇な香りと深い旨みある木桶仕込み丸大豆醤油を使用し、生さばのおいしさを引き出しました。



画像はイメージです

銚子港水揚げの原料を使用したさば水煮 (再発売)



190g、248円(税抜)

※好評につき、再発売いたします。
eatime「素材になじみやすい平釜炊きのおいしい塩」を使用して、生さばのおいしさを引き出しました。



画像はイメージです

銚子港水揚げの原料を使用したさば味噌煮 (再発売)



190g、248円(税抜)

※好評につき、再発売いたします。
奥深い旨みある白みそを使用し、生さばのおいしさを引き出しました。



画像はイメージです

◆商品概要：

たっぷり具材を楽しむもちり生地の肉まん

300g(2個入)、480円(税抜) 要冷凍 -18℃以下

「認定 山形豚」を使用したたっぷり具材と、国産小麦粉(中力粉)を使用したもちり食感生地の肉まんです。

「認定 山形豚」3つのこだわり

<豚へのこだわり>

山形豚は、ランドレース種と大ヨークシャー種を掛け合わせた母親に、肉質に優れたデュロック種を父親に持つ三元豚です。麦主体の飼料を与え、通常より長い日数で肥育することで、きめ細やかでしまりある肉質とジューシーで甘み豊かな脂に仕上げました。

<肥育環境へのこだわり>

肥育する上で一番大切なのは豚たちが毎日飲む「水」。全国でもトップクラスの軟水の地、山形県の豊かな自然に囲まれた農場の中で、大切に育てられています。

<品質へのこだわり>

出荷する際に豚の健康状態や大きさの基準を設けています。通常の格付け基準の他に、商品の品質をより安定させるため、「枝肉重量」「背脂肪厚」に独自の基準を設けています。



◆商品概要：

京都宇治産の香りを手軽に楽しむ有機煎茶<有機抹茶入り>

ティーバッグ 20袋、358円(税抜)

化学合成農薬も化学合成肥料も使用せずに栽培する有機 JAS 認証の農家から仕入れた京都宇治産有機茶葉 100%を使用しています。



◆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：<https://www.usmh.co.jp/eatime/>

お問い合わせ：広報 I R 瀧澤、樋垣 Tel.03-3526-4769

