

## eatime chef ミールキット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.H 本社:東京都千代田区、代表取締役社長:藤田 元宏)のプライベートブランド商品「eatime chef」(イートタイム シェフ)から、ミールキット「お米がおいしい!国産豚バラとまるごとトマトの炊き込みご飯/グリーングロウズレタスのオムレツスープ」を7月12日(火)に発売いたしますのでお知らせいたします。

### 販売開始の新商品

「お米がおいしい!国産豚バラとまるごとトマトの炊き込みご飯/  
グリーングロウズレタスのオムレツスープ」

【主菜・副菜各2人前/1,600円(本体価格)、1,728円(税込価格)】



※画像はイメージです

### ■新商品概要

#### ◆管理栄養士考案のレシピ

こだわりのお米とトマトをまるごと炊き込む、見た目も楽しい新商品です。

《主菜:お米がおいしい!国産豚バラとまるごとトマトの炊き込みご飯》

国産のジューシーな豚バラ肉とトマトをまるごと一緒に炊飯器で炊きこみます。お米は、U.S.M.HのECサイト「オンラインデリバリー」でも販売している吉兆楽(新潟県魚沼市)の無洗米「新潟県産みずほの輝き」を使用。粘り気が少なめで、冷めてももちりとしておいしく炊き込みご飯にピッタリです。あえてシンプルな味付けにすることで、具材に含まれるうまみ成分がしっかりと感じられる、満足感の高い一品です。

《副菜：グリーン growers レタスのオムレツスープ》

グリーン growers レタスは火を通すとより甘さを感じられます。スープを吸ったオムレツとレタスを一緒にお召し上がりください。



トマトをまるごと炊飯器で炊き込みます  
※画像はイメージです

このメニューには  
吉兆楽のお米を  
使っています



吉兆楽のお米は、冬の間降り積もった雪を蓄えた“雪蔵”に保管されます。  
雪蔵は雪の冷気を玄米の倉庫へ循環させるエコロジーな仕組みで、真夏でも気温約5度・湿度70%に保ち、気温と湿度が安定した、お米にとってストレスフリーな環境を実現し、年間を通して新米のようなみずみずしい美味しさを味わえます。



※画像はイメージです

### ■「Green Growers(グリーン growers)」について



green growers

You are what you eat.

“あなたの身体はあなたが食べたものでできている“

※ブランドウェブサイト: <https://mygreengrowers.com/>

食卓に並ぶ食材が一体どのような環境下で育ちどんな成分を含んでいるか、毎日意識しながら食事する人は少ないでしょう。ただ美味しいだけでなく、より安全で、これからは環境に優しくなくてはいけません。サステイナブルな商品を選択することで、未来の子どもたちに美しい地球を残すことができる。そんな素敵な商品を考えたら、カラダにも地球にも美味しくて優しいブランドが誕生しました。



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

### ■Green Growers(グリーン growers)のレタスについて

グリーン growers のレタスは、植物工場  
で、水耕栽培技術を使って育てられます。棚  
ごとに密閉されたクローズド・タイプの機械を  
採用することで、植物が育つために必要な理  
想の環境を科学の力で実現。美味しく安全  
で、雑菌が少なく、生育に必要な水も少ない。  
サステナブルなこれからの生活にぴった  
りな栽培方法です。



栽培棚

### ■「eatime chef(イータイム シェフ)」について

「eatime chef」は「今日のごはんは、逸品つくろう。」「おうちにうれしい逸品を。」をコンセプト  
に、有名シェフや料理家、管理栄養士が考案した主菜・副菜セットの献立メニューを、約 20 分で手  
軽に作ることでできるミールキットです。

※ウェブサイト：<https://od.ignica.com/eatimechef>

### ■ご購入方法

EC 限定で販売をしております。

オンラインデリバリーからご購入いただけます。

\*ヤマト運輸クール宅急便(冷蔵タイプ)でお届けします。

\*お届け日はご注文の 3 日目以降からご指定いただけます。



<https://od.ignica.com/>

### ■当リリースに関するお問い合わせ先:

広報 IR 担当 浅見 TEL:03-3526-4769

以上