

eatime^{イ-タイム}
THE U.S.M.H QUALITY

2022年11月11日

“かけるだけ”でお料理の幅がグッと広がる
eatime「黒酢の香りとラー油の旨みが広がるよだれ鶏のたれ」
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（東京都千代田区 代表取締役社長藤田元宏）は、プライベートブランド商品「eatime（イ-タイム）」から「黒酢の香りとラー油の旨みが広がるよだれ鶏のたれ」を新発売いたしました。

3種類の唐辛子に加え、八角やシナモン、ごま等をブレンドしたラー油を使用。黒酢の爽やかな香りとラー油、にんにく、生姜、長ねぎの旨みが口の中に広がり、後から辛みを感じられます。

よだれ鶏だけでなく、サラダチキンや餃子、唐揚げ、お豆腐、お野菜などいつものお料理も、このたれをかければ旨辛味に早変わり。使い方いろいろのよだれ鶏のたれ、是非、ご賞味ください。



※画像はイメージです。

※本商品に糸唐辛子は含まれておりません。



※パッケージイメージ

■よだれ鶏とは？

「よだれ鶏」は中国四川省でよく食べられる中華料理で、想像しただけでよだれが出てしまうほどおいしい、ということからこの名がついたと言われています。茹でた鶏肉を冷やしてスライスしたものに、香辛料や薬味が入った、風味豊かな辛いたれをかけた冷菜です。

そんなよだれ鶏の味の決め手は、たれ。eatime のよだれ鶏のたれは、中華料理店「東京夜市」(<https://tokyo-yoichi.com/>)のオーナー兼シェフ平野鉄夫氏が監修。ご自宅で専門店のような美味しさや風味を再現していただけます。



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

■商品概要

No.193 黒酢の香りとラー油の旨みが広がるよだれ鶏のたれ

- ・ 決め手のラー油は、天鷹、望都、甘口唐辛子の3種類の唐辛子をブレンド。家庭ではできない高温調理により素材の旨味を引き出しました。
- ・ 黒酢の爽やかな香りとラー油、にんにく、生姜、長ネギの旨味が広がり、後から辛味が追いかけてきます。
- ・ 食品添加物不使用。
- ・ 容量 100g
- ・ 価格 398 円（本体価格） 429 円（税込価格）

■さまざまなお召し上がり方

eatime のウェブサイトでは、eatime のよだれ鶏のたれの旨辛風味をお楽しみいただけるお料理のレシピを紹介しています。ぜひ、ご覧下さい。（画像は全てイメージです。）

【よだれ鶏のチーズ焼き】



【中華くらげと野菜ナムル】



【ピリ辛冷やしうどん】



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

■ 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。）
- ・ 上記各店舗のうちネットスーパー対応店舗
- ・ 当社 EC サイト「オンラインデリバリー」



■ 「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 浅見 Tel：03-3526-4769

以上



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