

もっと手軽に逸品を eatime chef 冷凍食品 12品一斉新発売のお知らせ

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 以下「U.S.M.H」）は、プライベートブランド「eatime chef（イータイムシェフ）」から、12月6日（火）に、冷凍食品12品を一斉新発売いたしました。なお、eatime chefの冷凍食品は、後記店舗での販売となります。

商品ラインアップは、見栄えも味も本格的なメニューやヘルシーなスムージーなど。作り方や材料にこだわって、とても気軽に、日常生活にちょっとした「贅沢感」や「特別感」を取り入れていただけます。今後も、お客さまに手軽に逸品をお楽しみ頂けるよう、冷凍食品の品揃えを拡大してまいります。

国産伊勢海老を使用した

「伊勢海老のテルミドールベシャメルソース仕立て」



オレンジでさっぱり、アセロラの酸味がアクセントの

「スムージーのためのフルーツ&ベジタブル

オレンジ・バナナ・人参・キウイフルーツ・アセロラ」



濃厚な旨味の飛騨牛を使用した牛肉100%の

「飛騨牛ハンバーグ 赤ワイン仕立てのデミグラスソース」



もちもちパスタに、コク深いアヒーゴ風ソースが絡まる

「赤甘鯛を味わう海鮮ペロンチーノ」



※本リリース内の画像は全てイメージです

■取り扱い店舗一覧（2022年12月6日現在）

マルエツ		
【東京都】	【神奈川県】	【埼玉県】
マルエツ 浮間舟渡店	マルエツ 大倉山店	マルエツ 志木幸町店
マルエツ 清澄白河店	マルエツ 長津田駅前店	マルエツ 朝霞店
マルエツ 江戸川橋店	マルエツ 井土ヶ谷店	【千葉県】
マルエツ 板橋南町店	マルエツ 川崎坂戸店	マルエツ 船橋三山店
マルエツ 一之江駅前店	マルエツ 横浜最戸店	マルエツ 北柏店

カスミ	
【茨城県】	【埼玉県】
フードスクエア水戸赤塚店	フードスクエア八潮駅前店
フードスクエアイオンタウン守谷店	フードスクエアピバモール加須店
フードスクエア下館南店	フードスクエア宮代店
フードスクエア境店	フードスクエア春日部武里店
フードスクエアみらい平駅前店	フードスクエア南越谷店
フードスクエア阿見店	フードスクエアアルコ越谷店
フードスクエア荒川本郷店	フードスクエア越谷大袋店
BLANDEつくば並木店	フードスクエア越谷レイクタウン店
BLANDE研究学園店	【千葉県】
フードスクエアひたちなか笹野店	フードスクエアあすみが丘店
フードスクエア守谷テラス店	フードスクエア成田赤坂店
フードスクエアイオンタウン水戸南店	
フードスクエア学園店	
フードスクエア舟石川店	
フードスクエアライフガーデンみどりの店	

マックスバリュ関東	
【千葉県】	
マックスバリュおゆみ野店	マックスバリュ木更津請西店
マックスバリュエクスプレス幕張店	マックスバリュ野田七光台店



■新商品概要 (URL : <https://eatime-web.com/frozen-products>)

	商品	規格	本体価格 (円)	税込価格(8%) (円)
1	 <p>伊勢海老のテルミドール ベシャメルソース仕立て 国産伊勢海老を使用。一つ一つ手作りで仕上げました。淡泊な伊勢海老と濃厚なベシャメルソースの贅沢な味わいをお楽しみ頂けます。</p>	1食 (140g)	2,980	3,218
2	 <p>飛騨牛ハンバーグ 赤ワイン仕立てのデミグラスソース 濃厚な旨味のある飛騨牛すね肉を粗挽きミンチにした、牛肉100%ハンバーグ。赤ワインやポルチーニを使用した旨味・風味の豊かなデミグラスソースをかけて。</p>	1個入り (200g)	1,280	1,382
3	 <p>粗挽きビーフハンバーグ 和風たまねぎソース 赤身で味のある牛ウデ肉を粗挽きミンチにした、牛肉100%ハンバーグ。 和風玉ねぎソースでお召し上がり下さい。</p>	1個入り (200g)	598	645
4	 <p>秋鮭ほぐしと塩昆布のもち麦入りおにぎり 紫色が特徴でもちもち感が強いもち麦「ダイシモチ」を使用。オホーツク海で水揚げされた秋鮭のほぐし身、歯切れ良い細切り塩昆布で、歯ごたえをお楽しみください。</p>	3個入り (240g)	398	429
5	 <p>梅ひじきと枝豆の十六穀米おにぎり 「はくばくの十六穀米」を使用。カリカリ梅、肉厚のあるひじきと枝豆で、食感の変化が楽しめます。</p>	3個入り (240g)	398	429
6	 <p>ドライオニオンと削り節の発芽玄米入りおにぎり 旨みが強く、柔らかくて食べやすい「国産発芽玄米」を使用。ドライオニオンと削り節は相性抜群です。</p>	3個入り (240g)	398	429
7	 <p>2種のチーズとベーコンのもっちりナポリタン もっちり食感の生パスタ麺「フェットウチーネ」を使用。ナチュラルチーズ（ゴーダ、モッツアレラ）のkok、ナポリタンソースの甘さと酸味が絡み合います。</p>	1人前 (310g)	598	645

8		ごろっと揚げ茄子の濃厚ミートソース もちり食感の生パスタ麺「フェットウチーネ」を使用。ナチュラルチーズ（ゴーダ、モッツアレラ）のコク、ミートソースの濃厚な旨みと絡み合います。	1人前 (340 g)	598	645
9		赤甘鯛を味わう海鮮ベロンチーノ もちり食感の生パスタ麺「フェットウチーネ」を使用。海鮮に香辛料を効かせ、オリーブオイルを加えたコク深いアヒーシヨ風ソースと絡み合います。	1人前 (275 g)	598	645
10		スムージーのためのフルーツミックス バナナ・りんご・パイナップル・キウイフルーツ バナナの甘みと、パイナップルの酸味がバランスの良い味わいのスムージー用フルーツミックス。	200 g (コップ2杯分)	698	753
11		スムージーのためのフルーツ&ベジタブル オレンジ・バナナ・人参・キウイフルーツ・アセロラ オレンジを使用し、さっぱりした味わいのスムージー用フルーツ&ベジタブル。	200 g (コップ2杯分)	698	753
12		スムージーのためのフルーツ&ベジタブル バナナ・りんご・レタス・小松菜 レタス、小松菜の野菜を補給できます。バナナの甘みで飲みやすいスムージー用フルーツ&ベジタブル。	200 g (コップ2杯分)	698	753

■「eatime chef (イータイムシェフ)」について eatime^{イータイムシェフ}chef

「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。」をコンセプトにしたU.S.M.Hのプライベートブランドです。

URL : <https://eatime-web.com/>

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