

2017年10月2日

MCフードスペシャリティーズ株式会社

調理用ベルモット 「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」 が2017年10月17日新登場

MCフードスペシャリティーズ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:百崎 鉄朗)は、加工用ワインの新ラインアップとして「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」を、2017年10月17日(火)より全国で発売します。

「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」は調理用に開発したベルモットの種類です。ベルモットは、ハーブ、スパイスなどを漬け込んだワインで、香草とワインの熟成した香味はソースや魚介類の風味を引き立て、高級感を与えることから、ホテル、レストランなどでは、ソースの隠し味として利用されております。弊社ではこのベルモットの持つ特性に着目し、配合、香味を検討、さらに優れた調理効果を発揮する調理用ベルモットに仕上げました。

ホワイトソース、トマトソースや魚介類の下処理、風味づけの白ワインとして、加工食品や外食向けメニューの本格・本物志向やこだわり素材としてご利用ください。

【新製品 概要】

1. 製品名 : MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ) 1. 8L
2. 発売日 : 2017年10月17日(火)
3. 発売地域 : 全国
4. 容量: 1. 8L/本 × 6本 / 箱
5. 包材: 個装 ペットボトル、外装 段ボール箱
6. 製品特徴: 「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」は、洋風料理の隠し味として、香りだけでなく味にもこだわった調理用のベルモットです。調理に適したハーブミックスや野菜等をワインに加え、更に弊社独自の熟成方法で、調理用の香味としてバランス良い風味に仕上げました。白ワインより複雑でハーブミックスの特徴的な香味を有し、洋風料理のソースや魚介類、鶏肉など白身肉の下ごしらえや風味づけに使用することで、本格的で高級感のある料理に仕上げることができます。



【ベルモットとは】

白ワインにニガヨモギなどのハーブ、スパイス等を漬け込んで香味を強化したワインです。フランス、イタリアなどで作られています。食前酒やカクテルに使用する他、古くから魚介料理の代表的なソースにも使われています。

【このリリースに関するお問い合わせ先】

MCフードスペシャリティーズ株式会社 営業企画部

本社:〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-2-2 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331