

報道関係者各位
プレスリリース

2017年8月4日
MC フードスペシャリティーズ株式会社

お湯を注ぐだけの、フリーズドライスープ
「一杯の贅沢」シリーズに「海の恵みのスープ 貝の風味」
「ふんわりたまごスープ トマト&パクチー」の
2品が2017年8月28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、お湯を注ぐだけで簡単便利なフリーズドライスープ「一杯の贅沢」シリーズより、「海の恵みのスープ 貝の風味」、「ふんわりたまごスープ トマト&パクチー」の2つの新商品を、2017年8月28日(月)に全国で発売いたします。



本商品は、オフィスや自宅での昼食の1品として、20代から60代の女性をターゲットに開発した商品となります。既存の「一杯の贅沢」ブランド商品23品に、新たなラインナップとなる2品が加わった全25品で、皆様の食卓においしさをお届けいたします。

「一杯の贅沢」シリーズ サイト URL

<http://www.mc-foodspecialties.com/products/ippaino-zeitaku/>

【新製品概要】

『一杯の贅沢 海の恵みのスープ 貝の風味』

1. 発売日:2017年8月28日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容 量:3.0g/食
4. 荷 姿:10食/化粧箱×10箱
5. 希望小売価格:100円/食(税抜き)
6. JANコード:4548175398257
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 (1) 具材の海藻によく合う、あさり、ホタテのうま味を効かせたスープに仕上げました。
 (2) 4種類の海藻(もずく、めかぶ、とろろこんぶ、わかめ)をボリュームよく配合しました。
 また4種類の海藻のさまざまな食感が楽しめます。
 (3) 1食あたり9kcal、食塩相当量0.7gに仕上げました。



調理例

『一杯の贅沢 ふんわりたまごスープ トマト&パクチー』

1. 発売日:2017年8月28日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容 量:5.5g/食
4. 荷 姿:10食/化粧箱×10箱
5. 希望小売価格:100円/食(税抜き)
6. JANコード:4548175398264
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 (1) チキンベースのスープにこんぶ、しいたけのうま味を加え、味わい深いスープに仕上げました。
 (2) ふんわりとした食感のたまごに、赤いトマト、緑のパクチーを彩りよく組合せました。



調理例

【「一杯の贅沢」シリーズラインナップ】

「一杯の贅沢」シリーズは、食材の個性を活かし、おいしさを“ぎゅっ”ととじこめ、皆様の食卓においしさをお届けするためにフリーズドライ製法を用いて作ったフリーズドライ製品です。本格的な味噌汁やスープがお湯を注ぐだけで簡単便利においしく召し上がっていただくことができます。

■選ぶ楽しみ (毎日楽しめる豊富なラインナップ)



■こだわりの一杯（スープ、みそ汁、お吸い物）



■こだわりの一杯（おかゆ）



■麺がゆ



【フリーズドライ製法の特徴】

◆元の色・味・香り・栄養分を損ないにくい製法です

調理した食品を急速に凍結してから、高真空状態で乾燥させる製法。水分が上手に抜けるので、乾燥前の原形を保ちやすく、お湯を注ぐと、すぐに元の食品に戻ります。また、元の色や味、香りをよく保てるのはもちろん、ビタミンやタンパク質などの栄養分を損ないにくい製法です。

◆どこにでも手軽に持ち運べて、簡単に調理できます

フリーズドライのもうひとつの強みはその手軽さです。ご家庭の食卓のもう一品としてはもちろん、ハイキングのお弁当のお供や出張時のホッとしたいひと時に手軽にお楽しみいただけます。

【一般のお客様のお問い合わせ先】

お客様相談室 0120-36-1018

URL: 「一杯の贅沢」シリーズ サイト

<http://www.mc-foodspecialties.com/products/ippaino-zeitaku/>

【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