

平成21年9月30日

本格的中華料理をご家庭で手軽に味わう

中華レトルトシリーズ リニューアル発売 ふかひれスープ・牛肉角煮・豚むし肉

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は平成21年10月1日(木)に中華レトルトシリーズの「ふかひれスープ」「牛肉角煮」「豚むし肉」の3種類を同時にリニューアル発売します。今回のリニューアルは、それぞれの商品の特徴をより一層際立たせた内容となります。

「ふかひれスープ」は、ふかひれの食感と蟹肉の豊かな旨味が楽しめる、上品な味わいのスープです。

「牛肉角煮」は、しょう油と豚ガラスープでじっくり、やわらかくなるまで煮込んで仕上げた牛肉の味わいが特徴です。

「豚むし肉」は、国産の豚肉を南乳とよばれる豆腐の醗酵調味料としょう油で、風味豊かに味付けをした、豚肉のとろけるような食感が特徴です。

いざ、ご家庭で作ろうとするとなかなか手間隙のかかる中華料理ですが、レトルトパウチがしてあるため、温めるだけでそのままお手軽に召し上がっていただけます。忙しいとき、ちょっと一品料理が足りないときなどにも大変便利にご利用いただけます。

■製品内容

名称	ふかひれスープ(蟹肉魚翅湯)	牛肉角煮(紅焼牛肉)	豚むし肉(南乳扣肉)
価格	900円(税込)	900円(税込)	900円(税込)
発売日	平成21年10月1日(木)～		
取扱店舗	神奈川・東京を中心とする約140店		
販売形態	常温		
製品画像			

■お客様向けお問い合わせ先

株式会社 崎陽軒 お客様相談室
フリーコール：0120-882-380

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
広報・マーケティング部
担当：運本 信彦、西村 浩明、藤田 かほる
TEL：045-441-8918(直)
TEL：045-441-8851(代)
FAX：045-453-2452
URL：<http://www.kiyoken.com/>

