

2018年3月20日

U.S.M.Holdings PB商品 新商品発売のお知らせ

「仕上げのひとかけで美味しさを引き上げるオリーブオイル」

イータイム
eatime

THE U.S.M.H QUALITY

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス(株) (以下、U.S.M.Holdings) は、2018年3月23日より、プライベートブランド商品(PB商品)「eatime」から新商品「仕上げのひとかけで美味しさを引き上げるオリーブオイル」をグループ3社(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)の全店で発売いたします。

「eatime イータイム」は食品スーパー3社が、おいしさを追求し、さまざまな地域の食文化や地域に根ざした逸品に焦点をあて、首都圏のお客さまに新しい価値をご提案することをコンセプトにしたオリジナル商品です。今回のオリーブオイルは、南イタリアの逸品の7番目の商品となります。

➤ 香り高く爽やかで、スパイシーな味わいが最大の特徴

＜商品概要＞

1. 商品名：No.007 「仕上げのひとかけで美味しさを引き上げるオリーブオイル」
2. 発売日：2018年3月23日(金)
3. 価格：1,280円(税抜) 228g
4. 発売店舗：マルエツ、カスミ、マックスバリュ関東3社の全店舗
5. 商品の特徴

南イタリアカンパーニャ州ベネヴェント産の「高貴な品種」と呼ばれるオルティチェ種だけを使った贅沢なエクストラヴァージンオリーブオイルです。

食べる直前にかけてお召し上がりいただきたい、まさに「仕上げのひとかけで美味しさを引き上げるオリーブオイル」です。



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

➤ この味を実現するためのこだわり

- ①収穫時期：ポリフェノールが多い時期に早積みを行います。
早積みを行うことで、この商品の特徴である、爽やかな香りとスパイシーな味わいが引き出されます。
- ②圧搾方法：熱を加えないコールドプレス製法にて搾油することで、風味と豊富な栄養素が多く残ります。鮮度の高い搾りたての味をお楽しみください。
- ③イタリアからの輸送方法：イタリアから日本への海上輸送では定温コンテナを用い味・風味を保つよう徹底しています。

➤ このオリーブオイルを仕上げに使いたいおすすめ料理の一例

- ✦ トマトとしらすのブルスケッタ（ホールトマトとしらすとバゲットで簡単！）
 - ✦ シーフードカルパッチョ（赤身のお刺身のお造りや柵の薄切りで簡単に作れます！）
 - ✦ 冷製トマトパスタ（ホールトマトにモッツアレラチーズとバジルをちぎって混ぜればOK。
ソースに火は使いません。）
- ✓ 料理研究家の牧野直子先生監修の「eatime イータイム」商品の動画レシピなどを、U.S.M. Holdingsのホームページでご紹介しています。
是非お立ち寄りください。（3社のホームページからもご覧いただけます。）
URL：<https://eatime.jp>

食事の時間は、いい時間！「eat」と「time」を合わせて、「eatime」です！

「食事の時間を、おいしさはもちろん、発見や幸せを感じる“いい時間”に。

食を通して“いい時間”をお届けしたい。
そんな思いをこめて「eat」と「time」を
合わせた、「eatime」。「イータイム」
と呼んでください。

「eatime」があるから、あのお店に
行こう！そう思って親しんでいただける
ブランドに、じっくり育ててまいります。
厳選した逸品をお値ごろな価格で、ご提案して
まいります。是非、ご賞味ください。



お問い合わせ：広報 I R部 加納、瀧澤（直通 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