

2018年9月20日

U.S.M.Holdings PB商品

食欲の秋に向けて、「いい^{タイム}時間」を演出する商品続々発売

eatime^{イータイム}

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式会社（U.S.M.Holdings）が、9月21日より発売するプライベートブランド商品（以下PB商品）「eatime イータイム」の新品についてお知らせいたします。「いい^{タイム}時間」をお届けする商品を中心に9月21日に14品目、9月14日発売の3品目と合わせて合計17品目をグループ3社（株）マルエツ、（株）カスミ、マックスバリュ関東（株）で販売いたします。「eatime イータイム」の商品は52品目になります。

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

「食の時間を、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」が生まれました。

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。「この商品があるから、あのお店に行きたい」と思っていただけの商品の開発をすすめ、順次拡大してまいります。是非、ご賞味ください。

記

1. 発売日：9月14日（金）3品目、9月21日（金）14品目
2. 発売店舗：マルエツ マルエツ プチ、魚悦（糀谷除く）全店
フードマーケットカスミ、フードスクエアカスミ 全店
マックスバリュ関東 全店
3. 「eatime イータイム」商品の詳細ご紹介 URL：<https://eatime.jp>

※本ニュースリリースでご紹介する新商品の掲載は9月21日からになります。



4. 主な商品のご紹介

➤ 世界遺産白神山地より採取した納豆菌で大豆の旨みを引き立て においが少なく、強いねばりが特徴の国産大豆納豆です。

世界遺産「白神山地」のオリジナル納豆菌「白神菌（Y F 200）」を使用したねばりの成分である「グルタミン酸」により、糸引きが強いのが特徴です。オリジナルの納豆菌と新低温熟成製法により、においを抑えていますので、納豆が苦手な方にもチャレンジしてほしい、国産大豆納豆です！

白神納豆菌は、秋田県が世界遺産白神山地から採取した 8000 年前の腐葉土から分離した納豆菌の中から実用菌株を選抜し、誕生したオリジナル納豆菌です。

その中でも、大粒の大豆に適した納豆菌を採用しており、納豆で敬遠されるにおいを抑えながら、うまみ成分（グルタミン酸量）を高くできる特別な菌とされています。

大豆は秋田県産の「リュウホウ」を 100%使用しています。納豆の旨みとなるショ糖が高く、硬くなる原因となる脂質が少ないため、納豆づくりに適した大豆です。

- ✓ No.039 納豆好きに贈る大粒の食感と
大豆のうま味国産大豆納豆
40g × 3個 138円（税抜）



写真はイメージです。

➤ 食卓を彩る料理のおいしさの決め手は、製法にこだわった調味料

九州五島灘の海水を濃縮し、平釜でゆっくり炊きあげた後、450℃以上の高温で焼成した焼き塩や広島県産かきエキスと魚醤を使って風味豊かに仕上げたオイスターソース。

非加熱製法で作った生ソースは、野菜本来の自然な香りと美味しさを生かして作り上げました。いつもの素材が、こだわりの調味料でいつもと違う食卓を演出します。



※写真はイメージです。

- No.057 加熱せずに、野菜と香辛料の風味がきいた生ソース 中濃
200ml 398円（税抜）

- No.058 加熱せずに、野菜の風味を引き出した生ソース ウスター
200ml 398円（税抜）

- No.061 素材の味が引き立つ さらさら感のある平釜炊きの焼き塩
200g 198円（税抜）

9月発売 eatime 商品ラインナップ

※写真はイメージです。

No.035 うまみと香りをとろみの中にとじこめたふかひれスープ

No.036 プリットした大きめの海老を香味野菜の効いたソースで味わう海老チリ

No.037 コクと甘みのあるタレを絡めた黒酢酢豚

No.039 納豆好きに贈る大粒の食感と大豆のうま味 国産大豆納豆

No.040 だしを味わう澄みわたる黄金色のおでんつゆ 3~4 人前

No.041 ふんわりふっくら大判はんぺん

No.047 あずきの風味と、ふっくら粒々の食感を楽しむゆであずき

No.048 昆布・鰹・椎茸・帆立の旨みをいかした海苔佃煮

No.049 炒め物にひとさじ 香りとコクのオイスターソース

No.055 魚沼産こがねもち使用 コシと粘りを愉しむ切り餅

No.056 料理の味方 コクと風味にこだわった鶏ガラスープ

No.057 加熱せずに、野菜と香辛料の風味がきいた生ソース 中濃

No.058 加熱せずに、野菜の風味を引き出した生ソース ウスター

No.059 すっきり爽やかな酸味のトマトケチャップ

No.060 素材になじみやすい平釜炊きのおいしい塩

No.061 素材の味が引き立つ さらさら感のある平釜炊きの焼き塩

No.062 お豆ごろっと もっちり豆大福



9月発売 eatime 商品ラインナップ（詳細は「eatime」のホームページをご覧ください。）

URL:<https://eatime.jp> 本ニュースリリースでご紹介する新商品の掲載は9月21日からになります。

お問い合わせ：広報 I R 部 瀧澤、加納 TEL03-3526-4769

以上