

冷やしておいしい！味、製法にこだわった 涼味「ごま豆腐」と「たまご豆腐」新発売のお知らせ

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）のプライベートブランド商品「eatime イータイム」から、素材、味、製造方法にこだわり、丁寧に仕上げた吉野本葛を使用した「ごま豆腐」と、京都産丹後の赤たまごを使用し、だしにこだわった「たまご豆腐」の2品を5月31日より発売いたします。暑い日でも、とろっとしたのどごしで食べられる涼味の逸品です。さまざまな「eatime」で食事の時間をいい時間に！是非、ご賞味ください。

記

■新商品概要

➤ 吉野本葛を使用し、素材と製法にこだわって、とてもなめらかに仕上げました。

・No.78「だし醤油で味わう 風味香るなめらか ごま豆腐」 80g×2個 298円（税抜）

風味となめらかさの秘訣は・・・

- ✓ 吉野本葛と、香りが豊かでほのかな甘みがある白ごまを使用しました。
- ✓ 丹念に練り上げることで、ごまの粒子が小さくなり、舌ざわりがよく、もっちりとして柔らかいとてもなめらかな食感に仕上げました。
- ✓ さらに、清酒を加えて煮切りを行うことで雑味を取り除き、ごまの旨みと風味を引き立てています。
- ✓ 添付のだし醤油は北海道産利尻昆布、さば節、むろあじ節、鰹節、宗田鰹節を炊いた一番だしを使用していますので、濃厚なごまの味わいにぴったりです。

お好みにより、わさびを添えてお召し上がりください。



➤ **まずは、おだしを取るところから始めました。一番だしと濃厚な卵で味わい深く。**

No.79「一番だしで味わう 濃厚なうまみの たまご豆腐」 80g × 2個 198円（税抜）

素材、製法のこだわりは・・・

- ✓ 京都産丹後の赤たまごを使用しています。鶏に木酢酸配合飼料を配合したえさを与えることにより、卵特有の臭いを抑えることが出来ます。
- ✓ エキスを使わず、おだしを取るところから始め、さば節、鰹節、むろあじ節、北海道産利尻昆布を炊いて一番だしを使用しました。
- ✓ 鶏卵濃度 37%の濃厚な卵の旨みと吟味した生地的配合で、滑らかな中にも、しっかりとした食感が味わい深い「たまご豆腐」に仕上げました。
- ✓ さらに、添付のたれにも北海道産利尻昆布、さば節、むろあじ節、鰹節、宗田鰹節を炊いた一番だしを使用し、卵の旨みと風味を引き立てより一層美味しく、お召し上がりいただけます。



➤ **ほかにも、こんな涼味商品がございます。**



**「磨いた大豆の甘さが 口の中でひろがる
なめらかなおぼろ豆腐」** 230g 158円（税抜）

「黒酢で味わう しなやかなコシのところてん」
150g 158円(税抜)

- 取扱い店舗：(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)各店※一部取り扱いのない店舗もございます。
- 「eatime」商品の詳細ご紹介：URL：<https://www.usmh.co.jp/eatime/>
- お問い合わせ：広報 I R 部 瀧澤、加納 TEL03-3526-4769



以上