

イータイム
eatime
THE U.S.M.H QUALITY

2022年9月13日

ナチュラルチーズがたっぷり！ eatime「もちり食感のカマンベールチーズロデヴ」 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（東京都千代田区 代表取締役社長 藤田元宏）のプライベートブランド商品「eatime（イータイム）」から、デンマーク産のカマンベールチーズを使用したパンを新発売いたしました。本商品は、インスタペーカリーのある店舗での販売となります。

本商品の生地は今年4月に発売した人気のパン eatime「小麦の香りともちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」と同じ生地を使用しています。温めればチーズが溶けて、生地の食感と相まってさらなるもちもち感をお楽しみいただけます。

■商品概要

No. 197 もちり食感のカマンベールチーズロデヴ

- ・ 4月に発売したパン・ド・ロデヴの生地でデンマーク産のカマンベールチーズを包みました。
- ・ 「ロデヴ」とは生地の加水率が80%以上の高加水のパンのことです。一般的な食パンは加水率70%前後ですが、パン・ド・ロデヴは117%。USMHオリジナルの生地玉です。表面は香ばしく、中は瑞々しい口溶けの良い食感です。
- ・ 食事、おやつはもちろん、ナチュラルチーズを使用しているのでワインのお供としてもピッタリです。
- ・ 価格（1個）：220円（税別）
237円（8%税込）



【おすすめの食べ方】

トッピングとして、カマンベールチーズによく合う、ブラックペッパーやバジルソースをかけても、おいしく召し上がれます。



ブラックペッパーを振って ※写真はイメージです



バジルソースをかけて ※写真はイメージです

■ 取扱い店舗

(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株) インストアベーカリー設置店舗

■ 「eatime」商品の詳細ご紹介

<https://www.usmh.co.jp/eatime/>



お問い合わせ：広報 I R 浅見 TEL：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