

eatime^{イ-タイム}

THE U.S.M.H QUALITY

2023年6月13日

ゴロゴロ具材をもちもち生地で包み込む eatime「もちもち食感のバラエティロデヴ」2種 新発売

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）は、プライベートブランド商品「eatime（イ-タイム）」から、昨年4月に発売した No.170「小麦の香りともっちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」の多加水生地を使用した「もちもち食感のバラエティロデヴ」2商品を新発売いたしました。

湯種製法で仕込んだ、小麦の風味引き立つもちもち食感の多加水パンで、デンマーク産カマンベールチーズとクルミ、そして、5種類のドライフルーツを包み込んだ新しい2種類の「バラエティロデヴ」。「もちもち」パン生地と「ゴロゴロ」具材の食感で、朝ごはん、ワインのお供に、美味しく楽しくお召し上がりいただけます。

商品概要

No.202 もちもち食感のバラエティロデヴ（クルミ&カマンベールチーズ）

- チーズは、デンマーク産のカマンベールチーズを使用。温めるとさらにチーズがとろけ、チーズフォンデュのような味わいに！
- クルミのクリスピーな食感やブラックペッパーのピリツとした辛さは、チーズのコクと相性抜群です。
- 1 / 2 カットのみの販売です。
- 価格：398円（本体価格）429円（税込価格）



※画像はイメージです

No.203 もちもち食感のバラエティロデヴ（クルミ&ミックスフルーツ）

- レーズン、クランベリー、パパイア、パイン、アップルの5種類のドライフルーツを使用。ジューシー、かつ、噛み込めをお楽しみいただけます。
- クルミも加わり、クリスピーな食感も楽しめます。
- 食物繊維が豊富で、エネルギーチャージにも優れたドライフルーツ入りのパンは、朝食に最適な一品です。
- 1 / 2 カットのみの販売です。
- 価格：348円（本体価格）375円（税込価格）



※画像はイメージです



KASUMI



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

関連商品のご紹介

No.170 「小麦の香りともっちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」

水分を多く使った加水率の高い生地で作るシンプルなハード系のパン。小麦粉の一部に熱湯を加えてこね、一晩寝かせてお餅のようにした生地「湯種」を使用（湯種製法）して、小麦100に対して117の割合で加水し、さらなるもっちり食感を実現しました。

価格：

- | | |
|---------|------------|
| ・1個 | 400円（本体価格） |
| | 432円（税込価格） |
| ・1／2カット | 200円（本体価格） |
| | 216円（税込価格） |



※画像はイメージです

■取扱い店舗

・(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)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

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



お問い合わせ：広報 I R 浅見 TEL：03-3526-4769

以上