

eatime イータイム

THE U.S.M.H QUALITY

2020年2月14日

### きちじ 吉次の旨味と ぐちの食感を味わう eatime の「笹かまぼこ」 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、「吉次の旨味と ぐちの食感を味わう肉厚な笹かまぼこ」を2月14日より発売いたしますのでお知らせします。

3種類のすり身を絶妙にブレンドし、「eatime」の九州五島灘産の塩を使用することで旨味とコクのある味、なめらかでしなやかな弾力ある食感に仕上げました。魚本来の味わいが楽しめる肉厚な「eatime」の「笹かまぼこ」を是非ご賞味ください。

記

#### ■商品概要

#### No.087「吉次の旨味と ぐちの食感を味わう肉厚な笹かまぼこ」

45g×3枚 278円（税抜）

✓ 魚本来の旨味と味わい、しなやかな弾力が楽しめる原材料のこだわり

#### ① 3種のすり身をバランスよくブレンド

船上で加工する鮮度のよい「洋上すり身」のスケソウダラを使用し、吉次の旨味とコクに加え、ぐちをブレンドすることでしなやかな弾力が生まれます。

#### ② 弾力となめらかさを左右する塩

「eatime」の「No.060 素材になじみやすい 平釜炊きのおいしい塩」を使用。九州五島灘の海水から作った塩が硬すぎず、柔らか過ぎない弾力となめらかさを引き出します。

#### ③ 魚の旨味を残しつつ、魚の香りを生かすための酒

仙台伊達家御用蔵の酒、勝山酒造の「特別純米酒 縁」を使用することで、魚の旨味、香りを残しながらキレのある味わいに仕上げました。



※画像はイメージです



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

### ■ おすすめレシピ

#### 素材がいいから簡単でも美味しい！「笹かまぼこと生ハムのマリネ」

詳しいレシピはホームページにて。



#### 老舗 笹かまぼこメーカー 株式会社佐々直 佐々木さんのおすすめ！

#### 「笹かまぼこの一口かき揚げ」

そのままでも、もちろん美味しく召し上がっていただけますが、「笹かまぼこ」、むきえび、長ねぎ、みつばをそれぞれ食べやすい大きさに切り、天ぷら衣をつけて揚げ、お好みで塩につけていただくのもおすすめです！



※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/>



以上