

「eatime chef イートタイム シェフ」8月の新商品発売のお知らせ

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 chef」から、ミールキットの新商品を発売いたしましたのでお知らせいたします。

●新商品：ミシュランでビブグルマンの評価を獲得した中戸川 弾シェフ考案

「軟骨入りふわふわつくねグリーングローズレタスのお出汁餡と、大葉香る茄子のゴマダレ和え」



主菜 軟骨入りふわふわつくね
グリーングローズレタスの
お出汁餡

副菜
大葉香る茄子の
ゴマダレ和え

主菜：グリーングローズのレタスと中戸川シェフオリジナルの軟骨入りの柔らかなつくねを、優しい味のお出汁餡と合わせた逸品です。お好みで柚子胡椒や柚子の皮を添えると、より本格的な味をお楽しみいただけます。

副菜：シェフオリジナルのコクのあるゴマダレを茄子に合わせました。大葉の香りがアクセントです。

2人前 1,900円(本体価格) 2,052円(税込価格)

*この商品のお届けは、土曜日限定です。

●ご購入方法：「オンラインデリバリー」からご注文いただけます。

*お届け日はご注文の3日目以降からご指定いただけます。

*ヤマト運輸クール宅急便（冷蔵タイプ）でお届けします。

*配送可能エリア：関東、中部、近畿地方全域

eatime^{イートタイムシェフ}chef



<https://od.ignica.com/eatimechef>

●「eatime chef」

「今日のごはんは、逸品つくろう。」「おうちにうれしい逸品を。」をコンセプトに、有名シェフや料理家、管理栄養士が考案した主菜・副菜セットの献立メニューを、約 20 分で手軽に作ることのできるミールキットです。

●「Green Growers（グリーン growers）」

“あなたの体は

あなたが食べたものでできている。”

美味しいだけでなく、安全、環境、サステナブルを考えた、カラダにも地球にも美味しくて優しい、U.S.M.Holdingsの新しいブランドです。

●「グリーン growers のレタス」

グリーン growers のレタスは、水耕栽培技術を使った垂直農法で育てられます。棚ごとに密閉されたクローズドタイプの機械を採用することで、植物が育つために必要な理想の環境を科学の力で実現しました。美味しく安全で、雑菌が少なく、育成に必要な水も少ない、サステナビリティなこれからの生活にぴったりの栽培方法です。

【当リリースに関するお問い合わせ先】

広報 IR 担当 樋垣（ひがき） TEL : 03 - 3526 - 4769



You are what you eat.

”あなたの体は
あなたが食べたものでできている。”

食卓に並ぶ食材が一体どのような環境下で育ちどんな成分を含んでいるか、毎日意識しながら食事する人は少ないでしょう。ただ美味しいだけでなく、より安全で、これからは環境に優しくなくては行けない。サステナブルな商品を選択することで、未来の子どもたちに美しい地球を残すことができる。そんな素敵な商品を考えたら、カラダにも地球にも美味しくて優しいブランドが誕生しました。



以上