

eatime イータイム  
THE U.S.M.H QUALITY

2022年7月12日

## eatime 夏の食卓に スパイスと和風だしが食欲をそそる和風カレーうどんと 今が旬！の脂が乗ったいわし缶 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、次の3商品が2022年7月15日（金）に新発売です。スパイスと和風だしの風味が食欲をそそる和風カレーうどんや、地元産の調味料で味付けした適度に脂が乗ったいわしで、暑い夏を美味しく元気に乗り切りませんか。

### 【各商品パッケージ】



### ■ 商品概要

#### No.164 もっちりしたコシのある麺とかえし醤油で出汁際立つ和風カレーうどん

- ・ 強いコシが特徴の小麦粉『青森県産ネバリゴシ 50%:北海道産きたほなみ 50%』を使用。その特徴を生かしたこだわりの麺は、番手6番の太麺です。
- ・ かえしによる香り高いだし感と程よいスパイス感でお蕎麦やさんのカレーうどんを再現。
- ・ 常温 100 日間保存可能な麺でももちもち感とコシが感じられます。
- ・ 汁飛びを抑えるため、麺の長さは通常の長さの半分の 25 cm にしました。
- ・ 2人前 価格：328 円（税別） 354 円（8%税込）



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

### No.174 銚子港水揚げの原料を使用したいわし味付

### No.175 銚子港水揚げの原料を使用したいわし味噌煮

- ・ イワシ類の水揚げ量が全国 1 位の千葉県銚子港では、太って丸みを帯びているイワシが水揚げされます。特に、6 月から 7 月にかけての入梅（梅雨の時期）に水揚げされるマイワシは「入梅いわし」と呼ばれ、1 年の中で最も脂がのって美味しくなります。この期間に銚子港で水揚げされたイワシのみを原料に使用したいわしの味付とみそ煮の缶詰です。
- ・ 冷凍原料は使用せず、生原料のみを使用しています。
- ・ 地元のこだわりの調味料で味付けし、生のイワシの美味しさを引き出しています。

No.174：芳醇な香りと深い旨みのあるタイハイ株式会社（千葉県匝瑳市）の木桶仕込み丸大豆しょうゆを使用

No.175：奥深い旨みのある株式会社ヤマニ味噌（千葉県佐倉市）の花こうじみそを使用

- ・ 容量：100g 価格：248 円（税別） 267 円（8%税込）



No.174 いわし味付 ※画像はイメージです



No.175 いわし味噌煮 ※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。）
- ・上記各店舗のうちネットスーパー対応店舗
- ・当社 EC サイト「オンラインデリバリー」



#### ■「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