

PRESS RELEASE

一番食品株式会社

報道関係者各位

2021年1月発信

カテゴリー：新商品発売

全2ページ

具だくさんヘルシー玄米雑炊

弊社の通信販売より、「もち麦入り鯛玄米雑炊」と「もち麦入り鶏玄米雑炊」が新登場しました。

温めるだけのおひとりさまメニュー

「材料を揃えて作っても、使え切れずに腐らせてしまう」「栄養バランスの助けになる商品があったら助かる」。

そんなお客様の声にお応えして、温めるだけで食べられる具入りのレトルトシリーズに2種類が追加されました。雑炊ですが、白米不使用。その代わりに玄米ともち米で炊き上げました。

もち麦は白米の約20倍の食物繊維量で、腸内環境を整えてくれます。また、玄米にも女性に不足しがちなミネラル成分が豊富に含まれています。こんな時代だからこそ健康を意識した食事、おうち時間の食卓や常温保存可能なのでストックにしても便利な商品です。

《商品概要》

具入りのレトルト商品2種

商品詳細は2ページ目にて記載

【発売日】2021年1月15日

【販売先】自社通信販売webサイト

【ショッピングサイト】<http://ichiban-foods.jp>

《会社概要》

【代表者】代表取締役社長 有吉 崇

【創立】1959年11月

【資本金】8,400万円

【業務内容】各種調味料、健康食品の商品開発から販売まで。

【プロフィールサイト】<http://www.ichiban-foods.co.jp>

《本件に関するお問い合わせ》

一番食品株式会社 通信販売事業部 平 真一郎・山田 実加までお願いいたします。

TEL：0948-26-1690(直通) FAX：0948-22-7486

もち麦入り **鶏** 玄米雑炊

新商品



鶏スープに生姜の香りを効かせたコク旨仕立て。鶏肉、大根、人参が入った玄米ともち麦の雑炊です。

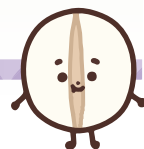
410円(税込)

◎内容量:1袋200g/1人前

※白米は入っていません。

1袋
たったの
89kcal

温める
だけ



もち麦は白米の約20倍の食物繊維量!腸内環境を整え、中性脂肪をためない体づくりをサポート。さらに!玄米にも女性に不足しがちなミネラル成分が豊富に含まれています。

新商品

もち麦入り **鯛** 玄米雑炊

和風だしの旨みが生きたうすくち醤油仕立て。真鯛、人参、椎茸が入った玄米ともち麦の雑炊です。

410円(税込)

◎内容量:1袋200g/1人前

※白米は入っていません。

1袋
たったの
67kcal

温める
だけ

