

## NEWS RELEASE

2015年5月15日

～あると便利なお惣菜が、お湯を注いで30秒ですぐ完成～  
**新発売「フリーズドライのお惣菜2種セット」**  
かつおだしの効いた『ひじきの煮物』、なめらかな食感の『ポテトサラダ』

天野実業株式会社（本社 広島、社長 兼光宏美）は、お湯を注ぐだけで小鉢一皿分のお惣菜がすぐにお召し上がりいただける「フリーズドライのお惣菜2種セット」を通信販売限定で、5月20日（水）より発売します。



「フリーズドライのお惣菜2種セット」は、一人分のお惣菜として『ひじきの煮物』『ポテトサラダ』を用意し、どちらも60mlのお湯を注ぐと30秒で出来上がる簡単・便利なフリーズドライ食品です。

『ひじきの煮物』は、ひじきの芽の部分となる「芽ひじき」を使用し、味わいのある油揚げと彩りの良いにんじんを使い、かつおだしを効かせてご飯に合う味付けにしています。『ポテトサラダ』は、ペースト状と粒状の2種類のじゃがいもを使用し、きゅうり・ツナ・にんじんを合わせ、さらにオリーブオイルを加えることでなめらかな食感に仕上げています。いずれも毎日の食卓に一品加えたい時やお弁当のおかずとしても便利な他、常温で9か月保存できるので、ご家庭の備蓄食にもご利用いただけます。

天野実業は、フリーズドライ食品のパイオニア企業として、主力のおみそ汁やにゅうめんの他に、近年ではごはん類・スープ類など様々なジャンルの商品を開発・販売しており、お湯を注いで直ぐにお召し上がりいただける手軽さから、単身世帯や高齢のお客様など幅広い世代にご好評をいただいております。今回はあらたに惣菜類を加えることで毎日の食卓にさらに豊かな彩りを添えることができるものと考えています。

【商品概要】

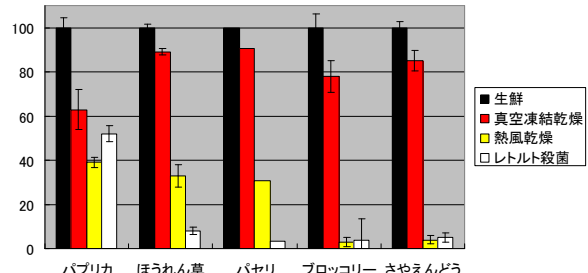
シリーズ名	フリーズドライのお惣菜	
商品名 (内容量)	ひじきの煮物 (1食/13g)	ポテトサラダ (1食/25g)
商品特長	味わいのある油揚げと彩りの良いにんじんを使い、かつおだしを効かせたひじきの煮物です。	食感を残したじゃがいもに、きゅうり、ツナ、にんじんを合わせ、オリーブオイルを加えることでなめらかな食感に仕上げたポテトサラダです。
販売価格	1,000円(税別) / 箱(2種×2食入り)	
発売日	2015年5月20日(水)	
販売目標	6千箱(発売～2015年8月上旬)	

通信販売での 購入方法	■電話：0120-3046-81(通話料無料) 受付時間：9～19時/日・祝日を除く
	■アマノフーズ公式オンラインショップ URL： <a href="http://amanofd.jp">http://amanofd.jp</a> (24時間受付)

<フリーズドライの5つの特長>

- ① 作りたてのおいしさが味わえます。
- ② ビタミンなどの栄養素が損なわれにくいです。  
※右図参照
- ③ お湯を注ぐだけだから簡単・便利です。
- ④ 常温で長期保存が可能です。
- ⑤ 軽いので持ち運びに便利です。

【生鮮を100とした時のビタミンC含量割合】



2008年第55回日本食品科学工学会で発表した滋賀県立大学と天野実業の共同研究のデータ

【お客様からのお問い合わせ先】

<p>アマノフーズお客様相談室          電話：0120-988-668 (通話料無料)          受付時間：月～金曜日 9時～17時 (土・日曜・祝日は除く)</p>
--

【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

<p>天野実業株式会社 広報部          電話：03-5295-7335 FAX：03-5295-7336          〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2丁目7番15号 和光堂神田ビル5階</p>
---