

No.15-07(1)-①

平成 27 年 8 月 6 日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

素材・製法にこだわった、ちょっと贅沢なグルメ缶詰  
「おいしい缶詰」シリーズ 6 アイテム新発売！



株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：米井 元一）は、素材や製法にこだわった、ちょっと贅沢なグルメ缶詰「おいしい缶詰」シリーズ（現30種）から、6アイテムを2015年8月24日（月）より、全国で新発売致します。

「おいしい缶詰」シリーズは、素材・製法にこだわり、具材からソースまで一缶まるごとお楽しみいただけるグルメ缶詰です。お酒のおつまみとしてはもちろん、ごはんのおかずにもなる“READY TO EAT”の缶詰として、明治屋ストアー及び全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストアで販売しています。

今回追加するのは、国産するめいかの肝和え(生姜風味)、国産真いわしと野菜のトマト煮、にしんの燻製オリーブ油漬、瀬戸内産いかなごのごま油漬(和風アヒージョ)、国産豚のバルサミコソース味、牛タンのデミグラスソース煮の6アイテムです。これによって、「おいしい缶詰」シリーズは肉缶17、魚貝缶19の全36アイテムの、さらに豊富なラインナップで展開いたします。

各アイテムのパッケージには、オススメのお酒やアレンジメニューも紹介しています。今後も、おつまみとして酒類とのコラボレーションや、おかずの一品としてアレンジメニューのご提案をするなど、より手軽にお楽しみいただけるプロモーションを実施して参ります。

**おいしい缶詰シリーズ 新商品ラインナップ**

**『国産するめいかの肝和え  
 (生姜風味)』**

内容総量：90g / 固形量：65g  
 希望小売価格：450円(税込:486円)



身が厚くやわらかいするめいかを味噌と生姜の風味を効かせた肝と和えました。

【相性の良いお酒】 ややコクのあるすっきりとした味わいの日本酒

**『国産真いわしと  
 野菜のトマト煮』**

内容量：100g  
 希望小売価格：450円(税込:486円)



脂のついた真いわしを野菜と一緒に香辛料を効かせたトマトソースで煮込みました。

【相性の良いお酒】 豊かな果実香に程よいコクのあるワイン

**『にしんの燻製オリーブ油漬』**

内容総量：90g / 固形量：60g  
 希望小売価格：450円(税込:486円)



身のふっくらとしたにしんを醤油だれに漬け込み、燻製にしてからオリーブ油に漬けました。

【相性の良いお酒】 やわらかくまろやかな味わいの焼酎

**『瀬戸内産いかなごのごま油漬  
 (和風アヒージョ)』**

内容総量：75g / 固形量 45g  
 希望小売価格 450円(税込:486円)



いかなごをにんにくの風味が効いたピリッとした辛みのごま油に漬けました。

【相性の良いお酒】 コクのある上品な甘みを持つ日本酒

**『国産豚のバルサミコソース味』**

内容総量：80g / 固形量：40g  
 希望小売価格：500円(税込:540円)



豚バラ肉を塩麴に漬け込みバルサミコ酢と青森県産りんごを使ったソースでやわらかく仕上げました。

【相性の良いお酒】 滑らかで凝縮感のある味わいのワイン

**『牛タンのデミグラスソース煮』**

内容総量：90g / 固形量：40g  
 希望小売価格：650円(税込:702円)



厚切りにした牛タンを八丁味噌のコクを効かせた特製ドミグラスソースでやわらかく煮込みました。

【相性の良いお酒】 華やかな香りに丸みのある味わいのワイン

\* おいしい缶詰情報サイト：<http://www.meidi-ya.co.jp/delicious-canned/>  
 おいしい缶詰のラインナップ、おいしい缶詰を使った簡単レシピ他が楽しめます。