

もやしを入れるだけ！かきたまスープ(旨塩)付 新発売『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』

楽陽食品株式会社(代表取締役:北堀孝男、所在地:東京都足立区)は、2015年11月1日にかきたまスープ(旨塩)が付いた『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』を発売いたします(一部地域の店舗では取扱や発売日が異なります)。商品はすべて国内にある自社工場で製造しています。

◆チルド スープ焼売(かきたまスープ)◆



商品名:チルド スープ焼売
(かきたまスープ)

発売日:2015年11月1日

内容量:146g(しゅうまい112g、8個入り、スープ34g)

参考価格:198円(税込)

保存方法:要冷蔵(10℃以下)

賞味期限:製造より7日

焼売は塩の旨みと玉子の優しい味わいが一層引き立つよう、スープになじむさっぱりとした味わいに仕上げています。水くわいを入れシャキシャキした食感も楽しめます。

■かきたまスープ(旨塩)付で手間いらず

楽陽食品の『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』は希釈タイプのかきたまスープ(旨塩)付です。市販のスープの素を購入する必要もご家庭でだしをとる手間もありません。

■時短調理!お鍋で約1分煮込んでできあがり

『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』はもやしを入れてお鍋で約1分煮込めば完成する便利で調理の早い焼売です。忙しい朝やお腹がすいた時でもすぐにお召し上がりいただけます。

■もやしとお肉で疲労回復&エネルギーチャージ

『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』は動物性たんぱく質である鶏肉ベースの焼売です。低カロリーで安価なもやしには疲労回復効果があるアスパラギン酸が含まれています。スープと合わせれば、エネルギー源となる動物性たんぱく質と疲労回復効果のあるもやしを効率よく摂取できます。日ごろからバランスの良い食事を心がけましょう。

『チルド スープ焼売(かきたまスープ)』の作り方



①お鍋で水400mlを沸騰させる。



②沸騰したら、いったん火を止め、付属スープを1袋入れてかき混ぜる。



③焼売を入れて、ひと煮立ちさせる。



④市販のもやしを1袋(200~250g)を入れて、約1分間煮込んだら完成。

<本リリースの問合せ先>

楽陽食品株式会社 〒120-0034 東京都足立区千住 1-3-6TOCビル5階

TEL:03-6893-2211 FAX:03-6893-2212

担当:橋本、秋元 E-mail:yhashimoto@raku-you.com