

個性豊かなオリジナルメニューも、伝統の和風米飯も
素材と製法にこだわった、テーブルマークの冷凍米飯

「下町食堂の焼めし」(新発売)
「チキンと明太子のマヨピラフ」(新発売)
「和のごはん 豆ごはん」(新発売)
「えび五目炒飯」(リニューアル)

3 月 1 日より全国で発売

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、社長:日野三代春)は、米飯カテゴリーから「下町食堂の焼めし」、「チキンと明太子のマヨピラフ」、「和のごはん 豆ごはん」を 3 月 1 日より全国で新発売、「えび五目炒飯」を 3 月 1 日より全国でリニューアル発売します。

当社独自の製法によりパラッとふっくら食感の「中華米飯」、彩り豊かな新感覚の「洋風米飯」、原材料にこだわった季節感のある「和風米飯」を投入することにより、冷凍米飯市場の更なる活性化を図ります。

■ 「下町食堂の焼めし」

下町の食堂で食べる「焼めし」をイメージした商品です。香ばしいしょうゆと魚醤(ぎょしょう)の味付けで、初めてのなになぜか懐かしく親しみやすい味を再現しました。

当社独自の高温短時間炒め製法で、ご飯の外はパラッ、中はふっくらと仕上げており、家庭では難しい炒め感をレンジ調理で可能にしました。具材は、炒り卵、ねぎ、チャーシュー、にんじん、たまねぎを使用し、ピンク色のかまぼこがアクセントになっています。

シンプルで飽きのこない味付けは、ご家庭でのちょい足しアレンジにもおすすめです。



■ 「チキンと明太子のマヨピラフ」

特製マヨネーズソースと明太子で味付けしたピラフに、4 種類の野菜(コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん)と卵、鶏肉の具材を入れ、彩りの良い新感覚のピラフです。

マヨネーズソースは加熱耐性のある新原料を使用し、加熱後もマヨネーズ風味がしっかりと残ります。

さらに、かに、かき、ほたて、あさりの旨みを抽出したシーフードエキスを、コクと旨みをもたせました。

彩り豊かで、お子様から大人までおいしくお召し上がりいただけます。



■ 「和のごはん 豆ごはん」

新潟県産こしひかりとグリーンピースを雪国越後の自然が育んだ水でふっくら炊き上げた商品です。シンプルでやさしい味わいながら、味付けは赤穂の天塩、白しょうゆ等を使用し、素材にもこだわっています。

鮮やかな緑がまぶしいグリーンピースを使用した、見た目にもきれいな豆ごはは、毎日の食卓はもちろん、お弁当やおにぎりにもおおすすめです。



■ 「えび五目炒飯」

今回のリニューアルでは、味付けと製法を改良し、香ばしさとパラッと感がアップ。さらにおいしくなりました。

パッケージもご飯の一粒一粒がパラッとふっくら見え、商品のおいしさが目立つデザインに仕上げました。



商品概要は以下のとおりです。

商品名	容量	調理方法
下町食堂の焼めし	400 g	電子レンジ フライパン
チキンと明太子のマヨピラフ	450 g	電子レンジ
和のごはん 豆ごはん	400 g	電子レンジ
えび五目炒飯	450 g	電子レンジ フライパン

■ お客様からの商品に関するお問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578