



2022年11月11日

温めるだけで本格中華料理のできあがり eatime 中華デリ4種 リニューアル発売・新発売のお知らせ

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（東京都千代田区 代表取締役社長藤田元宏）のプライベートブランド商品「eatime（イータイム）」から、4種類の冷凍中華デリをリニューアル発売・新発売いたしました。

商品ラインナップは、リニューアル発売の海老チリと黒酢酢豚、新発売の牛肉の山椒辛子煮（水煮牛肉）と茄子と豚バラの甘味噌仕立て（醬焼茄子肉）の合計4種類。いずれも四川飯店総料理長 鈴木広明氏監修の自信作です。パッケージに入れたまま湯煎、または、パッケージから器に出して電子レンジで温めてお召し上がりいただけます。ご自宅で、お手軽本格中華料理をぜひお楽しみください。

中華デリ リニューアル発売・新発売 商品ラインナップ

※パッケージイメージ

リニューアル発売

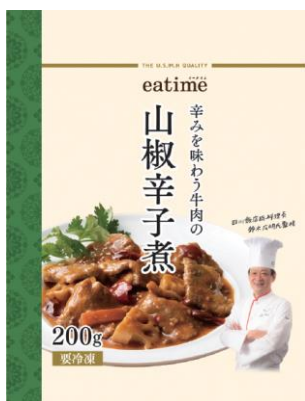
リニューアルにあたり 20g 増量！

No.036

フリットとした大きめの海老を
香味野菜の効いたソースで味わう
海老チリ

No.037

コクと甘みのあるタレを絡めた
黒酢酢豚



新発売

No.180

辛みを味わう牛肉の
山椒辛子煮

No.181

こだわりの甜麺醤を使用した
茄子と豚バラの
甘味噌仕立て



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社

〒101-0029 東京都千代田区神田相生町1番地

Tel.03-3526-4761

■商品概要

No.036 ブリッとした大きめの海老を香味野菜の効いたソースで味わう海老チリ

- ・ 自家製の豆板醤と麻辣醤を使用しました。
- ・ 7～8センチのベトナム産バナメイ海老の食感をより味わうため薄衣の揚げ海老に仕上げました。
- ・ ソースは香味野菜の風味が効いた辛さが特徴です。
- ・ 豆板醤の味と香りの奥深さとエビのプリプリ感を、ぜひ、お楽しみください。
- ・ 価格：180g 480円（本体価格）
518円（税込価格）



※画像はイメージです。

No.037 コクと甘みのあるタレを絡めた黒酢酢豚

- ・ 四川飯店のレシピに近づけるため、具材はシンプルに、豚肉と玉ねぎのみです。玉ねぎは国産のものを使用し、食感を残すため30mmサイズにカットしました。
- ・ 豚唐揚げには国産豚のもも肉を使用しました。具を仕込む際の豚唐揚げの量は40%。お肉を楽しめます。
- ・ タレの材料となる酢には、ミネラルとアミノ酸が豊富に含まれる大麦黒酢を39%使用しています。
- ・ 風味豊かな黒酢とコクのある甘味をご賞味ください。
- ・ 価格：200g 480円（本体価格）
518円（税込価格）



※画像はイメージです。

No.180 辛みを味わう牛肉の山椒辛子煮

- ・「水煮牛肉（スイジューニューロー）」は、有名な四川料理ひとつです。
- ・ソースの決め手の辛味は、白絞油（しらしめゆ：精製した食用植物油脂）に、朝天唐辛子と中国山椒をホールのまま160℃で抽出。風味・辛味・痺れが特徴のソースに仕上がりました。
- ・熟成期間が長い四川ピーシェン豆板醤と自家製豆板醤で、さらに辛みと旨みをプラス。
- ・旨みのあるソースに絡むように、牛肉は下味をつけた後、タピオカを原料とした粉で薄衣をつけて調理。柔らかい牛肉を中国山椒と唐辛子をきかせたスープで煮た、四川を代表する料理をご堪能下さい。
- ・価格：200g 480円（本体価格）
518円（税込価格）



※画像はイメージです。

No.181 こだわりの甜麺醤を使用した茄子と豚バラの甘味噌仕立て

- ・八丁味噌と赤味噌を使用したこだわりの自家製甜面醤を使用しています。
- ・旨みとコクをさらに引き出すためチューニャン（米に麴を加えて発酵させた調味料）を使用しています。
- ・脂身が多く旨みのある豚バラ肉と揚げ茄子で、ソースとの一体感をお楽しみ頂けます。
- ・豚バラと揚げ茄子が甘いソースと相性ピッタリ。ご飯がすすみます。
- ・価格：200g 480円（本体価格）
518円（税込価格）



※画像はイメージです。

■ 取扱い店舗

- ・(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)各店（一部取り扱いのない店舗もございます。）
- ・上記各店舗のうちネットスーパー対応店舗
- ・当社 EC サイト「オンラインデリバリー」



■ 「eatime」商品の詳細ご紹介

<https://www.usmh.co.jp/eatime/>



お問い合わせ：広報 I R 浅見 Tel：03-3526-4769

以上



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社

〒101-0029 東京都千代田区神田相生町1番地

Tel.03-3526-4761