

「eatime chef」ミールキット

「サバの旨みを味わう本格豆腐チゲ/パプリカときょうりのナムル」新発売

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（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：藤田 元宏）は、3月28日（火）に、ミールキットのプライベートブランド「eatime chef」の新商品を、ECサイト「オンラインデリバリー」で限定発売いたします。

管理栄養士が考案した味と栄養のバランスが取れた、ピリ辛の味付けが後を引く美味しさの逸品です。気軽に調理してお楽しみください。

■新商品の概要

「サバの旨みを味わう本格豆腐チゲ/パプリカときょうりのナムル」

【2人前 1,900円（本体価格）2,052円（税込価格）】

主菜：サバの旨みを味わう本格豆腐チゲ

- ・ 脂ののった「eatime 銚子港水揚げの原料を使用したさば水煮缶」（No.85）を使用した本格的なチゲです。さば缶をスープまで無駄なく使い、具材たっぷりで満足感のある逸品に仕上げました。
- ・ サバ缶は骨まで丸ごと食べられるのでおいしくカルシウムをとることができます。
- ・ さらに具材のしいたけに含まれるビタミンDと一緒に摂取することでカルシウムの吸収率アップが期待できます。
- ・ ご飯やうどん、中華麺を加えても絶品です。



副菜：パプリカときょうりのナムル

彩りがよく、さっぱりと食べられるナムルです。春雨を加えるとさっぱりとした春雨サラダになります。

■新商品初回お届け日

2023年3月31日(金)

■ご購入方法

「オンラインデリバリー」のEC限定で販売しております。

* お届け日はご注文の3日目以降からご指定いただけます。

* ヤマト運輸クール宅急便（冷蔵タイプ）でお届けします。

* 配送可能エリア：関東、中部、近畿地方全域



<https://od.ignica.com/>

「eatime chef（イータイムシェフ）」とは

「eatime chef」は、「今日のごはんは、逸品つくろう。」

「おうちにうれしい逸品を。」をコンセプトに、有名シェフや

料理家、管理栄養士が考案した主菜・副菜セットの

献立メニューを、約20分で手軽に作ることのできる

ミールキットです。

eatime^{イ-74477}chef



<https://od.ignica.com/eatimechef>

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