



Otsuka Foods Co., Ltd. 大塚食品株式会社

NEWS RELEASE

《新製品リリース》

2007年5月24日

旬の野菜をギュッと凝縮したコンパクトな冷凍野菜
～カンタン料理で、手軽に野菜の栄養をとりませんか？～

『e.v.旬菜パック』

2007年6月1日(金)新発売

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、資本金:10億円、代表取締役社長:中井吉人)は、独自の技術「ソフト・フリーズ製法」(*1)を使った、『e.v.旬菜パック ラーメン用 野菜ミックス』と『e.v.旬菜パック オムレツ用 野菜ミックス』を発売致します。

ヘルシー志向が高まる中、野菜への関心がより大きくなっています。
『e.v.旬菜パック』は、旬の野菜をギュッと凝縮したコンパクトな野菜で、料理に簡単に使え手軽に野菜の栄養がとれます。

また、新鮮な野菜の細胞をいためないように処理し、半乾燥状態で凍結する大塚食品独自の技術『ソフト・フリーズ製法』で、霜が付きにくく、いつでも新鮮なおいしさと食感を再現できます。洗ったり、切ったりする必要もなく、あらかじめ食べやすいサイズにカットしてあるため約2分間ゆでたり煮たりするだけで、そのまま料理に使用できる大変便利で衛生的な食材です。

『e.v.旬菜パック』は「安全・安心な野菜」をお届けするために、原料野菜の栽培履歴管理や、大塚(上海)食品安全研究開発有限公司での厳しい安全検査を実施し、日本と同水準の生産管理体制のもとに中国で製造しています。

『e.v.旬菜パック』は小家族化の進む忙しい現代人に、おいしく安全で便利な食品を提供し、且つ、家庭内の生ゴミ減量化という時代のニーズにもお応えできる商品です。



e.v.旬菜パック
ラーメン用 野菜ミックス



e.v.旬菜パック
オムレツ用 野菜ミックス

『e.v.旬菜パック』 2種類 商品特長

- ・ 2分ゆでだけのカンタン調理。いろいろな料理に使えます。
- ・ 旬の野菜をギュッと凝縮、手軽に野菜の栄養がとれます。
- ・ 野菜の細胞をいためない製法。だから、歯ごたえもシャキシャキ。
- ・ 冷凍庫もすっきりコンパクトサイズなのに、野菜タップリ。
- ・ フレーク状の野菜で、必要な量だけ使える便利なチャック付き。

<商品概要>

■商品名、内容量 : e.v.旬菜パック ラーメン用 野菜ミックス、34g
: e.v.旬菜パック オムレツ用 野菜ミックス、32g

■希望小売価格 : 250円(税込価格)

■発売日 : 2007年 6月 1日(金)より

■2007年度売上目標 : 2億円

■食品分類 : 冷凍食品 野菜ミックス

■広告販促活動 : 新聞広告、雑誌、webプロモーション、イベント、サンプリングを予定

*1: ソフト・フリーズ製法

新鮮な野菜の細胞をいためないように処理し、半乾燥状態で凍結する製法です。
霜がつきにくく、水っぽくならない大塚食品独自の技術です。

■本件に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 宣伝広報担当 藤原・筒井
東京都千代田区神田美土代町3番地 泉国際産業ビル6F
TEL: 03-3219-1626 FAX: 03-3219-1628
<http://www.otsukafoods.co.jp>

■商品に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 お客様相談室
TEL: 03-3295-0700