

“お米を使わない新しい主食”を開発
『ライス・フリー』シリーズ 3種類を新発売
～2014年4月8日(火) ローソンにて先行販売開始～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、お米を使用しない主食『ライス・フリー』シリーズを4月8日(火)より、全国のローソンで先行販売^{※1}します。

『ライス・フリー』シリーズは、精白米不使用の“マンナン雑穀”とおかずがセットになった電子レンジ調理専用のトレイ型レトルト食品です。“マンナン雑穀”は大塚食品が「マンナンヒカリ」^{※2}の技術を応用し独自に開発した製品で、これまでのように主食とおかずを別々にレトルト殺菌する必要がなく、素材が異なるこれら2品を1プレートで同時にレトルト殺菌することが可能になりました。また“マンナン雑穀”を使用することで、1人前200g・200kcal以下となり、カロリーが気になる方や食事の時間が不規則な方にもおすすめの商品です。

本シリーズは、「4種の根菜の欧風カレー」・「野菜を味わう中華あんかけ」・「根菜仕立ての麻婆春雨」の全3種類のラインアップで展開。2013年2月から大塚食品の「マンナンヒカリ」を使用したお弁当やおにぎりなどの米飯商品を全国で販売しているローソンにて、この度本シリーズを先行販売することとなりました。

大塚食品株式会社は、レトルト食品のパイオニアとして、次世代のレトルト食品の形を提案し続けてまいります。

※1 一部の店舗ではお取り扱いがない場合があります。

※2 『マンナンヒカリ』は、大塚食品が開発したこんにゃく生まれの米粒状加工食品です。



ライス・フリー
4種の根菜の欧風カレー



ライス・フリー
野菜を味わう中華あんかけ



ライス・フリー
根菜仕立ての麻婆春雨

【商品特長】

雑穀と『マンナンヒカリ』の技術の応用により実現した、精白米不使用のごはんとおかずが1つになった電子レンジ調理専用のトレイ型レトルト食品です。

『4種の根菜の欧風カレー』

あめ色玉ネギのコクとスパイス香る4種の根菜カレー

『野菜を味わう中華あんかけ』

豚のうまみが溶け込んだ白湯スープに根菜とくわいの食感がおいしい、中華あんかけ

『根菜仕立ての麻婆春雨』

根菜の食感と豆板醤がピリツときいた辛味とコクの麻婆春雨

【商品概要】

- 商 品 名 : 『ライス・フリー 4種の根菜の欧風カレー』
『ライス・フリー 野菜を味わう中華あんかけ』
『ライス・フリー 根菜仕立ての麻婆春雨』
- 内 容 量 : 200g
- 希望小売価格 : 225円(税別)
- 発 売 日 : 2014年4月8日(火)