

米どころ新潟県でふっくら丁寧に仕上げた「鮭がゆ」を新発売

～新潟県産コシヒカリ100%使用 おかゆシリーズ～

餅の製造販売を主体とするたいまつ食品株式会社(新潟県五泉市 代表取締役社長 樋口 元剛)は、新潟県産コシヒカリを100%使用し原糧米にこだわった「鮭がゆ」を8月22日に発売致します。

昨今「レトルト粥」は高齢者や単身世帯の増加、また常備食や日常食としての調理の簡便性や手軽さが消費者に受け入れられ、需要は拡大傾向にあります。
白がゆ、梅がゆ、玉子がゆ、十六穀がゆに続く追加商品として「鮭がゆ」を開発しました。
産地・銘柄をこだわったお米に焼鮭を加えた風味豊かな、ふっくら仕上げのおかゆがお召し上がり頂けます。

[製品概要]

○鮭がゆ



商品特長

- ・ 新潟県産コシヒカリ100%使用
- ・ お米の甘みや風味が味わえる「お粥」です。
- ・ レトルト食品のため常温で1年間保存が可能です。

発売日 : 8月22日
内容量 : 250g
販売エリア : 全国
希望小売価格 : 150円
賞味期限 : 12ヶ月
製品JANコード : 4902635977121

[たいまつ食品株式会社の概要]

会社名 : たいまつ食品株式会社
代表者 : 樋口 元剛
本社所在地 : 新潟県五泉市村松1345
設立 : 昭和33年2月10日
資本金 : 4400万円
事業内容 : 包装餅、お鏡餅、デザート、おかゆ
無菌米飯、GABA関連商品、
桑の葉関連商品
TEL : 0250-58-6135
FAX : 0250-58-2845
URL : <http://www.omochi.ne.jp>

お問合せ先
たいまつ食品株式会社
広報担当者
営業企画室 石塚 利宣
住所: 新潟県五泉市村松1345
TEL : 0250-58-6135
FAX : 0250-58-2845
メール : ishizuka@taimatsu.co.jp
URL : <http://www.omochi.ne.jp>