

### 豆腐を用意するだけ！一人前がレンジで簡単調理

## 本格四川 「辛さ、ほとばしる麻婆豆腐」 レンジで作る「コクと旨み、ひろがる麻婆豆腐」

2020年2月10日(月) 新発売

株式会社中村屋(代表取締役社長 鈴木達也 東証一部:2204)は、中華レトルト「本格四川 レンジで作る 辛さ、ほとばしる麻婆豆腐」「本格四川 レンジで作る コクと旨み、ひろがる麻婆豆腐」を2月10日(月)に発売いたします。

豆腐に本品をかけ、  
ラップをかけて  
レンジで加熱するだけ!

**3分!**



※盛り付け例

生活スタイルの変化による家庭内個食の増加や、共働き世帯の増加により、おいしさと共に食の時短・簡便性が求められています。また、フードロスの意識も向上し、適量・小容量ニーズが増加しています。

そのような中、昭和初期からレストランで中国料理を提供してきた中村屋が、長年培われた調理技術を活かし、レンジ調理に対応した一人前サイズの中華レトルト「本格四川 レンジで作る 辛さ、ほとばしる麻婆豆腐」「本格四川 レンジで作る コクと旨み、ひろがる麻婆豆腐」を開発しました。

豆腐にかけ、レンジで3分加熱するだけで本格四川の麻婆豆腐ができあがります。簡単な調理で、本格的な味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。

## 【商品特徴】

### ①本格四川の麻婆豆腐がレンジで簡単調理

老舗レストランで培ってきたノウハウを活かした本格的な四川麻婆豆腐が、電子レンジで簡単に調理できます

<b>作り方</b> <span style="color:red">袋のまま、電子レンジでは絶対に加熱しないでください。</span>	
<b>1</b> <b>●材料(1人前)</b> 豆腐 150g~200g (1/2丁または少量パック1個) 豆腐を1~1.5cm程度の角切りにし、深めの耐熱容器に入れ、上から本品をかけます。	<b>2</b> <span style="color:red">やけどにご注意</span> <b>●加熱時間の目安※</b> 500w 3分 600w 2分50秒 ラップをかけて電子レンジで加熱した後、豆腐からでた水分とソースが混ざるようにスプーンでよく混ぜて出来上がりです。 ※加熱条件により時間は異なります。

### ②一人前サイズ

食卓を囲む人数の減少、1人で食べる機会の増加による適量、小容量ニーズに対応した一人前にちょうどよいサイズです

## 【商品詳細】

商品 パッケージ		
商品名	本格四川 レンジで作る 辛さ、ほとばしる麻婆豆腐	本格四川 レンジで作る コクと旨み、ひろがる麻婆豆腐
味の特徴	「辛さ、ほとばしる麻婆豆腐」のレンジ調理タイプ、一人前サイズです。長期熟成豆板醤のコク深い辛さ、一味唐辛子の風味ある辛さ、四川山椒のしびれる辛さが特徴の、本格四川を追求したひき肉入りの麻婆豆腐です。	「コクと旨み、ひろがる麻婆豆腐」のレンジ調理タイプ、一人前サイズです。特製X0醬、えび、ほたての香り高くコクのある旨み、刻んだ豆鼓のふくよかな旨みが調和した、本格四川を追求したひき肉入りの麻婆豆腐です。
内容量	80g / 1人前	
希望小売価格	160円 (税抜き)	
発売日	2020年2月10日 (月)	
販路	スーパー (GMS・質販店・その他)、CVS 他	

## ■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋 (東証一部 証券コード: 2204)  
 代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也  
 所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号  
 創業 : 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日  
 設立 : 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日  
 事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営  
 資本金 : 74 億 6,940 万円 (2019 年 3 月 31 日現在)  
 URL : <https://www.nakamuraya.co.jp/>