

### 本格洋食メニューが電子レンジで簡単調理！

東京洋食 濃厚デミビーフハヤシ 特製デミグラスの香り&コク  
東京洋食 濃厚チーズクリームシチュー 5種チーズの香り&コク

2020年8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 東証第一部:2204)は、レトルト食品「東京洋食 濃厚デミビーフハヤシ 特製デミグラスの香り&コク」、「東京洋食 濃厚チーズクリームシチュー 5種チーズの香り&コク」を8月10日(月)に発売いたします。



※盛り付け例

レトルト市場は規模拡大を続け、ニーズが多様化しおいしさ重視のこだわり層が増えています。また、女性の社会進出や世帯構成の変化により、食の時短・簡便志向が進んでいます。

このような中、本格的な洋食が簡単調理で手軽にお楽しみいただける「東京洋食」シリーズの第二弾として、「東京洋食 濃厚デミビーフハヤシ 特製デミグラスの香り&コク」、「東京洋食 濃厚チーズクリームシチュー 5種チーズの香り&コク」2種を開発しました。

#### 「東京洋食」シリーズとは

今年2月に発売した「東京洋食」は、東京で育まれた“洋食”の不易流行のおいしさにこだわったシリーズです。1927年にレストランを開業して以来積み重ねた調理技術を生かし、本格的な味わいに仕立てました。また、“簡便・時短”ニーズにも対応した、スタンディングのレトルトパウチを採用し、電子レンジで簡単調理できるレトルト食品です。

## 【商品特徴】

<各商品共通>

### “レンジ”で簡単調理

本格洋食メニューが、電子レンジで約1分（600w）加熱するだけで簡単に調理できます。

<東京洋食 濃厚デミビーフハヤシ 特製デミグラスの香りとコク>

#### [1] 厳選した“素材”

特製デミグラスソースの奥深いコクと旨み、タマネギ・トマト・リンゴの自然な甘み、赤ワイン、マスタードの芳醇な香りをお楽しみいただけます。

#### [2] “旨みと酸味”のバランス

洋食屋のハヤシライスイメージし、具材から引き出したビーフの旨みとトマトの酸味がバランスよく溶け込んだソースに仕立てました。ご飯との相性は抜群です。

<東京洋食 濃厚チーズクリームシチュー 5種チーズの香りとコク>

#### [1] こだわりの“5種チーズ”

ゴーダ・パルメザン、エダム、カマンベール、グリエールと5種の厳選されたチーズと北海道産生クリームでコク深く、なめらかな舌触りのソースに仕上げました。

#### [2] “濃厚でコク深い”味わい

それぞれ個性のある5種類チーズの特徴を絶妙なバランスで引き出すことで、濃厚かつコク深い味わいに仕立てました。奥深くクセになるおいしさをお楽しみいただけます。

## 【商品詳細】



<東京洋食 濃厚デミビーフハヤシ 特製デミグラスの香りとコク>

#### ■味の特徴：

じっくり煮込んだビーフの旨みと、煮詰めた赤ワインの芳醇な香りとコクがデミグラスと調和したソースに、タマネギやニンジン、マッシュルームを加えた、濃厚な味わいのビーフハヤシです。



<東京洋食 濃厚チーズクリームシチュー 5種チーズの香りとコク>

#### ■味の特徴：

ゴーダ・パルメザン・エダム・カマンベール・グリエールの厳選した5種のチーズと生クリームで濃厚に仕上げたソースに鶏肉や野菜を加えて煮込んだ、コク深い味わいのクリームシチューです。

<各商品共通>

■内容量：180g（1人前）

■希望小売価格：270円（税抜き）

■発売日：2020年8月10日（月）

■販売路：スーパー（GMS・質販店・その他）、CVS、ドラッグストア他

## 【会社概要】

商号：株式会社 中村屋（東証第一部 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（2020年3月31日現在）

URL：<https://www.nakamura.co.jp/>