

# NEWS RELEASE



本部／〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地KYビル7階

2022年8月



## 2022年 秋季新商品を発売

株式会社マルシンフーズ（本部：東京都中央区、社長：吹上渡）では、9月上旬より全国のスーパー等で、「野菜入りハンバーグ」「でかつ！黒豚入り餃子」「辛っ！キムチ味餃子」「横浜中華街 皇朝監修 小籠包」「横浜中華街 皇朝監修 なら饅頭」の5品を新商品として順次発売いたします。各商品についてご案内いたします



●野菜入りハンバーグ



●でかつ！黒豚入り餃子



●辛っ！キムチ味餃子



●横浜中華街 皇朝監修 小籠包



●横浜中華街 皇朝監修 なら饅頭

## New 野菜入りハンバーグ

### ■野菜入りハンバーグ

1962年より発売されているロングラン商品「マルシンハンバーグ」に野菜入りハンバーグが新登場。国産鶏肉をベースに野菜（コーン、たまねぎ、キャベツ、にんじん）を入れました。コーンの甘みと野菜の食感が楽しいハンバーグです。彩りよくお子様のお弁当にぴったりです。

家計にやさしく、フライパンに油をひかずそのまま焼くだけでお召し上がりいただけます。また電子レンジ調理も可能なので、忙しい朝のお弁当作りに活躍します。

【内容量】 70 g

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 9月上旬



## New でかっ！黒豚入り餃子

### ■でかっ！黒豚入り餃子

1粒 35 g（弊社宇都宮肉餃子の2.5倍）の大粒餃子です。

お肉は豚肉と鶏肉を使用し、豚肉配合中黒豚を50%配合しました。

お肉の旨みとニラと生姜の風味豊かな餃子に仕上げました。

夕食のおかずはもちろん、おつまみとしてもご利用いただけます。

【内容量】 350 g（10個入）

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 9月上旬



## New 辛っ！キムチ味餃子

### ■辛っ！キムチ味餃子

1粒 35 g（弊社宇都宮肉餃子の2.5倍）の大粒餃子です。

鶏肉、豚肉、キャベツ、白菜をキムチパウダーと唐辛子で味付けした辛めの餃子です。

夕食のおかずはもちろん、おつまみとしてもご利用いただけます。

【内容量】 350 g（10個入）

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 9月上旬



## **New** 横浜中華街 皇朝監修 小籠包

### ■横浜中華街 皇朝監修 小籠包

横浜中華街「皇朝」が監修した小籠包です。

豚肉と鶏肉に生姜・ポークエキス・オイスターエキス・煮ごりを配合し、もちもちの皮で包みました。溢れるジューシー感にこだわった一品です。袋のまま電子レンジで温めるだけで出来立てのおいしさが味わえます。

温かいうちに肉汁熱々の小籠包をご賞味ください。

【内容量】 168g (6 個入)

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)

【発売日】 9 月上旬



## **New** 横浜中華街 皇朝監修 にら饅頭

### ■横浜中華街 皇朝監修 にら饅頭

横浜中華街「皇朝」が監修した「にら饅頭」です。

ニラの風味とお肉の旨みにこだわりました。

豚肉と鶏肉にごま油・にんにく・生姜で下味をつけニラをたっぷり (餡中 26%) 加えて、もちもちの皮で包みました。フライパンで焼くだけの簡単調理です。

夕食のおかずはもちろん、おつまみとしてもご利用いただけます。

【内容量】 168g (6 個入)

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)

【発売日】 9 月上旬

