

2021年11月29日

Delcy×ニッポンエールより 国産えだまめのプレミアム商品が新登場

株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一)は、『Delcy×ニッポンエール』のダブルブランドで品揃えを強化してきた国産冷凍野菜シリーズより、ワンランク上のプレミアム商品として、国産えだまめ『「香る」えだまめ風香』を12月1日より発売いたします。今回新発売となるプレミアム国産商品は、通常国産商品とロゴデザインを区別し、高級感を演出しています。



●風香とは

北海道河西群の芽室町農業協同組合が試験栽培を繰り返して、本格生産を始めた注目のえだまめ新品種。北海道十勝産に限定した「風香種」は、茶豆風味の芳醇な香りを有し、甘み・旨みも強く感じられる味わいのため、ちょっと贅沢なえだまめとしてご家庭でお楽しみいただけます。

【おすすめの調理方法】

一般的な冷凍えだまめは、自然・流水解凍調理が主流ですが、本品は電子レンジでの加熱調理をおすすめしております。「風香種」は温めることでより香りが引立ち、味わい深くなり、一層美味しくお召し上がりいただけます。



【2種類のロゴマークで区別】

『Delcy×ニッポンエール』の国産冷凍野菜商品に使用している「にっぽんの野菜」ロゴはプレミアム商品と通常商品で区別



【商品情報】 『Delcy×ニッポンエール』 国産えだまめ

<新商品>

<既存商品>

商 品	「香る」えだまめ風香	北海道産 塩あじえだまめ
内 容 量	200g	250g
入 数	20入×2合	20入×2合
賞 味 期 限	18カ月	18カ月
商 品 特 徴	1) 北海道十勝産 限定 2) 塩味付き 3) 品種指定=「風香」 4) レンジ加熱がおすすめ 自然・流水解凍も可	1) 北海道十勝産 限定 2) 塩味付き 3) 自然・流水解凍

以上