

『D e l c y』よりフローズン商品 2 品を発売 需要高まる冷凍野菜の大容量シリーズより新登場

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、以下：当社）は、プライベートブランド『D e l c y』より、新商品 2 品を 9 月 1 日（木）より発売いたします。需要が高まる冷凍野菜の大容量品シリーズ『もりもりパック』において新たに「カットほうれん草」「乱切り揚げなす」が新登場。本ブランドの品揃えを強化し、おいしさで、お客様の笑顔とつながり、信頼される商品をお届けします。



D e l c y 『もりもりパック』シリーズについて

冷凍野菜は、調理の簡便性や手頃な価格で美味しいなどの理由により家庭における使用頻度・使用量は拡大中です。また、大容量品は、消費者の購入意欲が高い傾向にあることから、「D e l c y もりもりパック」シリーズを展開。もりもりパックは、①通常規格品より内容量を UP②内容量と価格の“お手頃感”を重視③品質は「D e l c y」ブランドの高水準をコンセプトに展開しています。同シリーズには、冷凍野菜では初の「5 A DAY」ロゴを使用しています。



<D e l c y もりもりパックで『5 A DAY』を応援>



『5 A DAY』とは、「1 日 5 皿分（350g）以上の野菜と 200g の果物を食べましょう」をスローガンにした健康増進運動。日本アクセスは『5 A DAY』協会の正会員です。

<商品概要>

		商品名：D e l c y カットほうれん草 もりもりパック
		【特徴】 1. 自社工場による農場管理体制 使用原料は全て自社農場で栽培。使用農薬や堆肥を 100%管理するなど厳格基準による「安心・安全な栽培管理」を実施。 2. 手収穫→原則 24 時間以内の加工凍結 手収穫により収穫段階から原料選別が可能。収穫後工場へ直輸送により原則 24 時間以内に加工凍結完了。新鮮な状態で加工し、良質な食感を保持。 3. 自然解凍スペック 製造工程にて下茹で処理（加熱）の時間・温度の管理徹底によりシャキシャキの食感を残しつつ微生物も抑制しております。
標準小売価格	348 円	<調理方法> ・そのまま具材に（味噌汁等） ・自然解凍して味付けするだけ（ごま和え、おひたし等） ・自然解凍してトッピングするだけ（汁うどん、ラーメン等）
内容量	470g	
原料産地	中国	
発売日	9 月 1 日	

		商品名：D e l c y 揚げなす乱切り もりもりパック
		【特徴】 1. 日本品種「千両 2 号」を使用 広く国内に流通しており、最も慣れ親しみのある品種を使用。 2. あく抜き・油調済み（あく抜き不要） なすは収穫後時間経過と共にアク（苦味）が強くなる性質があるため、収穫後原則 24 時間以内に加工凍結完了。また、加工工程では、塩水に浸漬させあく抜き後に油で揚げることで苦味を緩和しています。 3. 自然解凍スペック 加熱が不要のため、調理の手間が軽減。また、煮びたしなどに、解凍してそのままできます。
標準小売価格	348 円	生産量世界No.1 の中国産を使用することで安定的に高品質な製品供給を可能に。パッケージ中央には「生鮮のなす約 5 本分」とお客様にわかりやすさを追求した表示にしています。
内容量	410g	
原料産地	中国	
発売日	9 月 1 日	

面（シリーズ）でのご提案



- ◆ もりもりパックは、計4品のラインナップ
 - ◆ 統一デザインで、冷凍野菜売り場を活性
 - ◆ 通常容量+もりもりパックを追加での提案
- ⇒ 拡大する冷凍野菜需要にお応えしていきます。

以上