

『D e l c y』フローズンより 4 月に 冷凍野菜の新品と冷凍果実のリニューアル品が登場

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』フローズンより、新品 1 品とリニューアル商品 1 品を 4 月に発売いたします。需要が高まる冷凍野菜シリーズより新たに「皮むきカット 焼きなす」が 4 月 1 日（土）より新登場。また、人気の冷凍果実シリーズの「完熟マンゴー」が 4 月 17 日（月）よりリニューアルいたします。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。

NEW



リニューアル



D e l c y 『冷凍野菜』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・使用量が拡大中です。ご家庭では手間のかかる、なすの皮むきも工場では熟練の工員が一つひとつ丁寧に皮をむき、また、皮むきだけでなくカット済みになっていることで、調理のひと手間が省け、さまざまな料理へアレンジが広がります。既存商品の「乱切り揚げなす」と併売することでメニューの幅も広がり、拡大する「冷凍なす」市場の活性化を目指します。

<商品概要>

新商品

		商品名：D e l c y 皮むきカット 焼きなす
		【特徴】 1. カット済み（＝汎用性 UP） カット済みにより、一品メニューの他、味噌汁やサラダ、炒め物など汎用性が UP。 2. 契約農場での原料栽培 厳格な栽培管理による「安心・安全」な製品づくり。 使用品種は筑陽、黒陽種。皮が厚いが、肉質が緻密な食感が特長。焼くことでなめらかな食感に。「焼きなす」に適する品種。 3. 丁寧な作業 手作業で焼き上げ&皮むき <焼き>手作業でじっくり焼き上げる - 一本一本なすの状態に合わせて、焼き時間を調整 →手作り感のある「焼き色」、「香ばしさ」が特長 - 皮が厚い品種のため、焼き時間が長く中までじっくり火が通る <皮むき>熟練の工員により、一つひとつ丁寧な皮むき - 機械では真似できない工程（製造対応できる工場が少ない）
内容量	180g	
賞味期限	18 カ月	
参考売価	298～328 円（税抜）	
原産地	ベトナム	
発売日	2023 年 4 月 1 日	

リニューアル品

		商品名：D e l c y 完熟マンゴー
		【特徴】 - 使用品種はゲオカメン種に限定。 果肉はオレンジ色が強く、口に入れた瞬間は、濃厚な甘味が広がり、また後味は爽やかなため、甘さと酸味の調和が特徴の品種です。 - 新規原産国として強化されているカンボジア産マンゴーを使用。 - 熟度管理を徹底し、「完熟」の状態でご提供。
内容量	150g	
賞味期限	18 カ月	
参考売価	288～318 円（税抜）	
原産地	カンボジア	
発売日	2023 年 4 月 17 日	

以上