

## 皆様に親しまれて40年！ “家族がよろこぶ” “おかわりの声が聞こえる”

丸美屋食品工業の丸美屋『麻婆豆腐の素』シリーズは、ご家庭の食卓の定番アイテムとして皆様に選ばれ続けて、本年発売40周年を迎えました。そこで丸美屋は、心も新たに『麻婆豆腐の素』シリーズ〈中辛・甘口・辛口〉のパッケージをリニューアルして発売中。新しいパッケージには食卓の人気メニューとしての「麻婆豆腐」を通じて、いつも笑顔を見たいと思っているお母さんの思いと、丸美屋が40年間『麻婆豆腐の素』に込め続けてきた願いを反映させたキャッチコピー“「おかわり！の音がききたくて。」”を採用。また、発売40周年のご愛顧への感謝を込めて、豆腐をモチーフにした“40周年マーク”を表面に掲載、節目の年をアピールをしています。パッケージの内側には「愛されて40年ヒストリー」、「おいしさの3つの秘密」、「お客さまの声」など、長年にわたる『麻婆豆腐の素』とご家庭の食卓とのつながりにまつわるお話などを紹介しています。

新しい丸美屋『麻婆豆腐の素』シリーズは、いつも家族の笑顔を見たいというお母さんの気持ちをサポートします。“家族がよろこぶ” “おかわりの声が聞こえる”メニューであることをメッセージとして伝えることで、ご家族揃っておいしい笑顔の食卓を囲む機会がさらに増えるように、そしてその中心に「麻婆豆腐」があるようにこれからも丸美屋は「今日もおいしく」を追求していきます。



『麻婆豆腐の素』シリーズ〈中辛・甘口・辛口〉の特長はなんといっても簡単・手軽に中華の人気メニューが味わえることです。ひき肉が入っているので用意するのは豆腐とフライパンだけ。使いやすい3人前の2回分、2袋入り。別添えのトロミ粉が味わいをさらに深め、中華ならではのおいしさを演出。味のタイプは中辛・甘口・辛口の3種類。多くのみなさんに好まれている〈中辛〉、お子様中心及び辛いものが苦手な方におすすめの〈甘口〉、そしてパンチのきいた刺激が好きな方は〈辛口〉をどうぞ。その日の気分や雰囲気によって味のタイプを選ぶのもありでしょう。

## 丸美屋『麻婆豆腐の素』

丸美屋食品工業株式会社

『麻婆豆腐の素』シリーズ〈中辛・甘口・辛口〉は、万能調味料としていろいろなメニューにも使用できるのでアレンジレシピを紹介しています。（\*アレンジレシピは丸美屋のホームページでご覧下さい。夏以降は商品パッケージにも掲載します。）

### 『麻婆豆腐の素』シリーズ〈中辛・甘口・辛口〉を使ったレシピ例

さばの切身を使って「さばの麻婆煮」、人気の餃子をひと味変えて「麻婆ぎょうざ」、ヘルシーなゴーヤを使って「麻婆ゴーヤチャンプルー」などいろいろな材料と組み合わせれば中華風メニューの幅がグーンとひろがります。また、おなじみの中華をおかずに「チンジャオロースー弁当」や淡泊な味の鱈を使って「たららの麻婆蒸し弁当」などお弁当にもひと工夫、いつもと違う味わいを楽しんではいかがでしょう。もちろん他にもたくさんのアレンジレシピを紹介しています。ぜひ一度アレンジレシピを参考に、おいしさいろいろのおかずづくりにトライしてみましょう。



『麻婆豆腐の素 中辛』



『麻婆豆腐の素 甘口』



『麻婆豆腐の素 辛口』

各3人前2袋入り 162g/147円（税込希望小売価格）

丸美屋食品工業は、皆様に親しまれて40年！丸美屋の『麻婆豆腐の素』シリーズや人気の『ふりかけ』をはじめとしたさまざまな簡単・手軽でおいしい商品を通して、ご家族揃った楽しい食卓に、おいしい笑顔があふれるよう応援します。