

香酢が香る本格黒酢ソースが決め手、
黒にこだわった「黒酢酢豚」新発売！

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、低温オリジナルブランド「ララ・キット」から1品「黒酢酢豚」を、2月14日(火)より生協、コンビニエンスストア、スーパーマーケットをはじめとした全国に発売します

「ララ・キット」はカット野菜と肉や魚貝、タレがひと袋に入った冷凍おかずセット(ミールキット)です。この度2人前の「For シェア」シリーズから1品発売し、For me シリーズと併せて合わせて9品のラインナップとなります。



ララ・キットブランドロゴ



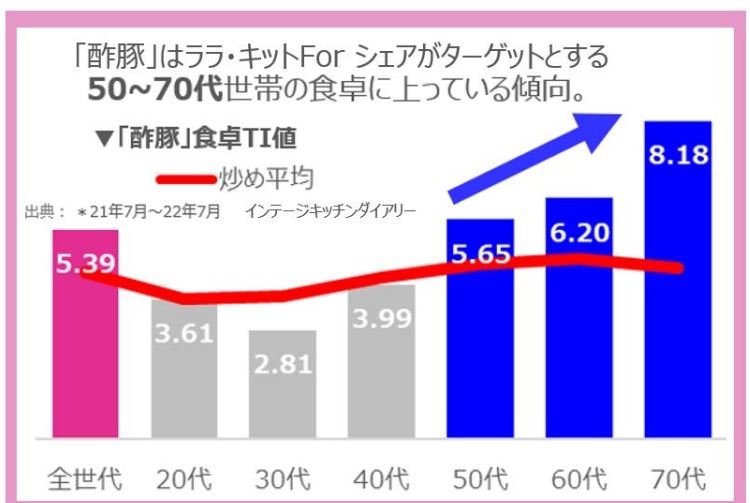
ララ・キット「黒酢酢豚」調理例

<開発背景>

酢豚はララ・キット For シェアがターゲットとしている50~70代世帯に人気のメニューです。

一方、肉に下味をつけたり揚げたりなど工程が多く、チルド市場の便利な製品を利用する方も多いメニューです。

市場ニーズに対し、より美味しい商品をとの思いからララ・キット「黒酢酢豚」は肉の下味後に粉を付けて揚げたカナダ産三元豚の「豚の唐揚げ」をセット。手間を省いて本格的な料理が味わえるよう開発しました。香酢を加え黒酢だけでは再現できないより香り高く深みのあるタレもオリジナルの開発品です。



■「黒」にこだわったシンプル具材と「香り」にこだわったオリジナルのタレ

「黒酢酢豚」は豚肉のみ、茄子のみ、魚のみなど単品もしくはプラス野菜1品程度のシンプルな具材が特徴です。今回は豚肉との相性も良い揚げ茄子を組み合わせて食べ飽きない様仕上げました。野菜を茄子だけにすることで黒さが際立ち本格的な仕上がりとなり、艶やかな黒さにもこだわりました。

豚肉と茄子はほぼ半量ずつなので食べ応えもあります。タレには本場中国の鎮江香酢を加えより味わい深く、特有の香りが広がります。

冷凍のまま調理ができ 10分で仕上がり時短と美味しさを兼ね備えたおかずセットです

<商品概要>

- ブランド名 : ララ・キット
- 商品名 : 黒酢酢豚
- 発売日 : 2023年2月14日(火)
- 販売エリア : 全国
- 希望小売価格 : 798円(税別)
- 賞味期限 : 冷凍-18℃ 300日

シリーズ名	商品名	内容量	希望小売価格(税別)	調理方法	調理時間
For シェア	黒酢酢豚	410g	798円	フライパン	10分



パッケージ/キットの中身/調理例

レッドカップキャンペーン参加について

三菱食品株式会社は、2022年2月から国連 WFP 協会の「レッドカップキャンペーン」に参加し、WFP 国連世界食糧計画の「学校給食支援」を応援することで、SDGs 目標 2 の「飢餓をゼロに」につながるだけでなく、世界の子どもたちに食と笑顔を届けて参ります。ララ・キットも参加ブランドの一つとして国連 WFP の「学校給食支援」を通じて、世界の子どもたちに食と笑顔を届けます。

<For シェアシリーズ ラインナップ>



(左から)ひれかつ煮・イカとブロッコリーの中華炒め・油淋鶏・鶏肉と彩り野菜のゆずおろしソース・黒酢酢豚

以上