

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田 2 丁目 2 番 1 号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 11-05

平成23年 2月24日

2011年春の業務用冷凍食品新製品発売のお知らせ

昭和産業株式会社(社長:横澤正克)の100%子会社である昭和冷凍食品株式会社(社長:国領順二)は、2011年春の業務用冷凍食品の新製品(8品目)、リニューアル製品(2品目)を3月1日より発売しますので、お知らせ致します。

SHOWAの冷凍食品は、「安心・安全」と「本格」にこだわった商品を提案しています。今春の新製品もコンセプトに沿って、昭和産業グループの基本分野である粉関連製品に焦点を当てたラインナップとしています。

各製品の特徴は以下の通りです。

— 記 —

No.	品 名	規 格	特 徴	区分
1	新潟県産米粉プチパンケーキ	4.8kg(約12g/個) (50個×4袋×2合)	(自然解凍/レンジ/トースター調理)新潟県産米粉を100%使用し、甘さを抑えて焼き上げた一口タイプのプチパンケーキです。朝食・軽食に最適です。	N
2	マンゴープチケーキ	5.6kg(約14g/個) (50個×4袋×2合)	(自然解凍/レンジ調理)マンゴーピューレをフィリングに配合し、トロピカルなプチケーキに仕上げました。冷やしても温めても美味しく召し上がれます。	N
3	サイコロステーキ焼き	8.0kg(約20g/個) (50個×4袋×2合)	(レンジ調理)サイコロステーキを使用し、ボリューム感たっぷりに仕上げました。玉ねぎの甘みと食感を楽しめます。※受注生産で承ります。	N
4	プチ・ケーキ・サレ(チーズ&オリーブ)	6.9kg(約23g/個) (30個×5袋×2合)	(レンジ調理)生地に4種の野菜を配合し、ダ이스チーズとオリーブを丸ごと入れた塩ケーキです。※受注生産で承ります。	N
5	小倉抹茶あんのしっとり今川焼	8.5kg(約85g/個) (5個×20袋)	(自然解凍/レンジ調理)国産小麦を使用し、しっとりとやわらかく仕上げた生地に、福岡県産八女茶を配合した抹茶あんを詰めました。	N
6	冷凍フレンチトースト	4.8kg(約400g/袋) (8本×6袋×2合)	(レンジ調理/自然解凍)スティック状にカットしたバケットを、特製のフレンチトースト液で漬け込み焼き上げました。※受注生産で承ります。	N
7	米粉入り蒸しケーキ(ミルク風味)	3.2kg(約20g/個) (20個×8袋)	(自然解凍)米粉を使用し、ふんわりソフトな口どけに仕上げたミルク風味の蒸しケーキです。	N
8	米粉入り蒸しケーキ(むらさき芋風味)	3.2kg(約20g/個) (20個×8袋)	(自然解凍)米粉を使用し、ふんわりソフトな口どけに仕上げたむらさき芋風味の蒸しケーキです。	N

9	たい焼 (小倉あん)	10.8kg (約 90g/個) (10 個×6 袋×2 合)	(レンジ調理/自然解凍) 弊社独自のミックス技術で、 さらにしっとり美味しく仕上げました。	R
10	ミニたい焼	7.2kg (約 30g/個) (20 個×6 袋×2 合)	(レンジ調理/自然解凍) 弊社独自のミックス技術で、 さらにしっとり美味しく仕上げました。	R

※新製品及びリニューアル品は全て国内工場製造品です。 区分 N：新製品 R：リニューアル

以 上

【商品についてのお問い合わせ】

昭和冷凍食品(株)業務部 (清野)

T E L : 025-362-5111 F A X : 025-362-5118

【リリースに関するお問い合わせ】

昭和産業(株)経営企画部広報課 (大内)

T E L : 03-3257-2042 F A X : 03-3257-2097



1. 新潟県産米粉
プチパンケーキ



2. マンゴープチケーキ



3. サイコロステーキ焼き



4. プチ・ケーキ・サレ
(チーズ&オリーブ)



5. 小倉抹茶あんの
しっとり今川焼



6. 冷凍フレンチトースト



7. 米粉入り蒸しケーキ
(ミルク風味)



8. 米粉入り蒸しケーキ
(むらさき芋風味)



9. たい焼(小倉あん)
【リニューアル】



10. ミニたい焼
【リニューアル】