

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. 10-03

平成 22 年 2 月 25 日

2010 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、2010 年春の業務用冷凍食品の新製品(2 品目)、リニューアル製品(6 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	揚げてパリパリ じゃがチーズ味	8kg(約 5.7g/個) (500g×8 袋×2 合)	(フライ調理) 薄く延ばした生地に、相性の良いじゃがいもとチーズを包みました。フライ調理により、パリパリとした皮の食感とコクのあるチーズ味を楽しめます。	N
2	ひとくちミート パイ 2	10kg(約 7.4g/個) (500g×10 袋×2 合)	(フライ調理) 牛肉をベースにした合挽き肉をシンプルな味付けで仕上げたミートパイです。黒粒コショウを効かせ、味と香りがピリッと全体を引き締めます。	R
3	大きな丸たこ焼 2	9.9kg(約 33g/個) (30 個×5 袋×2 合)	(レンジ/フライ調理) 生地に昆布と 2 種類のかつお節を配合した、だし感のあるたこ焼です。 1 個あたり約 33g のボリュームのあるタイプです。 製法を刷新し、さらにとろみをアップさせました。	R
4	カスタードプチ ケーキ(バニラビ ーンズ入り)	5.6kg(約 14g/個) (50 個×4 袋×2 合)	(自然解凍/レンジ調理) 卵を使用し、ふんわり仕上げた皮に、バニラビーンズを配合したクリーミーなカスタードクリームを入れたプチケーキです。冷たくてもおいしくいただけます。	R
5	メロンプチケー キ R	5.6kg(約 14g/個) (50 個×4 袋×2 合)	(自然解凍/レンジ調理) 卵を使用し、ふんわり仕上げた皮に、なめらかでクリーミーなメロンクリームを入れた一口タイプのプチケーキです。さらに生地 of 食感をソフトに仕上げました。	R
6	鉄分入りココア 蒸しケーキ(内 麦)	3.6kg(約 30g/個) (40 個×3 合)	(自然解凍) ココア風味のソフトで口どけの良い蒸しケーキです。国産小麦、国産米油など原料にもこだわった鉄分入りの蒸しケーキです。自然解凍にてお召しあがりください。	N

7	フレンチクーラーR	3.08kg(約 35g/個) (11 個×4 袋×2 合)	(自然解凍) 軽い食べ口のフレンチクーラー (プレーンタイプ) です。クリームやフルーツなどサンドしたり、トッピング出来たりとデコレーションを楽しめます。	R
8	チョコフレンチクーラーR	3.08kg(約 35g/個) (11 個×4 袋×2 合)	(自然解凍) 軽い食べ口のフレンチクーラー (チョコレートタイプ) です。クリームやフルーツなどサンドしたり、トッピング出来たりとデコレーションを楽しめます。	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 (藤森)

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. 揚げてパリパリじゃがチーズ味



2. ひとくちミートパイ 2



3. 大きな丸たこ焼 2



4. カスタードプチケーキ (バニラビーンズ入り)



5. メロンプチケーキ R



6. 鉄分入りココア蒸しケーキ (内麦)



7. フレンチクルーラー R



8. チョコフレンチクルーラー R