

# Press Release

2015年 8月 11日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

ベスタデリ  
Bästa Deli

## レンジで3分！本格シェフの味

### スパイスと野菜を楽しめる“本格派カレー”や、“トリュフ香るリゾット”など 『Bästa Deli(ベスタデリ)』に4つの新作メニューが登場！

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、レンジで3分加熱するだけで、本格シェフの味が楽しめる惣菜『Bästa Deli(ベスタデリ)』シリーズより4アイテムを、9月1日から全国で新発売いたします。今回の新商品発売により『Bästa Deli(ベスタデリ)』シリーズのラインナップは、全6アイテムになります。

#### ■商品画像

#### 『Bästa Deli(ベスタデリ)』

##### 新商品



ポロネーゼのクリーミーラザニア



トリュフ香るきのこクリームリゾット  
(季節限定)



カシミール風野菜カレー



タイ風グリーンカレー

##### 既存ラインアップ



ほくほくポテとマカロニのグラタン



ほうれん草とトマトのラザニア

商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/bastadeli/2015aw.html>

#### ■開発背景

『Bästa Deli(ベスタデリ)』シリーズは、スウェーデン発の新しい加熱調理殺菌システム「スチームバルブ製法」により、日持ちのする加工食品でありながら惣菜に近い品質を実現しました。「スチームバルブ製法」とはシェフが考案したこだわりのメニューを、マイクロ波を使って低温で短時間調理することにより、野菜等作りたてのおいしさをそのまま長持ちさせることができる、画期的な製法です。特にカレーメニューは、本製法により、レトルトカレー特有のいわゆる“レトルト臭”と呼ばれる不快臭\*1が少なく、雑臭のないすっきりとしたスパイスの香りをお楽しみいただけます。2013年の発売以降、「長く保存ができる」「レンジ調理で手軽に本格的な味が楽しめる」「お昼や忙しい時の夕食に便利」と好評をいただいております。

新商品は、近年トリュフなどの「こだわりのきのこ食材」を使った商品が人気となっていることや、レトルトカレーの市場規模の拡大傾向に着目し開発いたしました。また、「ポロネーゼのクリーミーラザニア」は、シリーズ既存商品(ほうれん草とトマトのラザニア)との食べ比べを楽しむことも出来ます。

\*1 酸化臭、硫黄臭など(当社試験より)

## ■商品規格

	商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
新商品	ボロネーゼのクリーミーラザニア	240g	本体価格 379 円 (税込 409 円)	縦 128×横 188 ×高 39mm	要冷蔵	47 日
	トリュフ香るきのこクリームリゾット					
	カシミール風野菜カレー					
	タイ風グリーンカレー					
既存	ほくほくポテトとマカロニのグラタン	240g	本体価格 379 円 (税込 409 円)	縦 128×横 188 ×高 39mm	要冷蔵	47 日
	ほうれん草とトマトのラザニア					

## ■商品特長

### ①「ボロネーゼのクリーミーラザニア」

- ・ もっちりおいしいデュラム小麦 100%の Pastaシートを使用。
- ・ ひき肉たっぷりのボロネーゼにチーズを入れて、クリーミーに仕上げました。
- ・ とろ〜りとしたソースはパンに付けて食べてもよく合います。

### ②「トリュフ香るきのこクリームリゾット」

- ・ 本場イタリア産高級トリュフの香りを効かせたオイルを贅沢に使用。
- ・ 食感や味の良いエリンギ、ぶなしめじが、トリュフのオイルと抜群にマッチします。
- ・ パルメザンチーズ、生クリームを使用した、クリーミーでコクのあるソースです。

### ③「カシミール風\*2野菜カレー」

- ・ たっぷりのトマトとにんじんをベースに使用し、野菜の甘みを生かしました。
- ・ 独自にブレンドした 8 種類のスパイスを、油と一緒にしっかり炒めることで、香りを引き立てています。
- ・ 野菜たっぷりで、1/2 日分の野菜量が摂取できます。(野菜量 222g、1 日の野菜摂取目安は 350g)

#### \*2「カシミール風」とは

カレーは、家庭やホテルなどでみられる一般的なルウ(小麦粉)を使用したものと、小麦粉を使用しないインド系のカレーに大きく二分されます。「カシミール風」は北インド系カレーで、小麦粉ではなく野菜でとろみをつけています。

### ④「タイ風グリーンカレー」

- ・ 青唐辛子やこぶみかんの風味が活きた爽快な辛さのタイカレーです。
- ・ 独自ブレンドした 9 種類のスパイスの爽やかな辛さと、ココナッツミルクのココのバランスが後を引く味わいです。

■発 売 日 2015 年 9 月 1 日

■販売エリア 全国の小売店

## ■プロモーション

「新おかずステーション」を展開

包装惣菜を和洋の枠を超え、買いやすい  
メニューカテゴリー別の売場としてご提案。



「新おかずステーション」イメージ

#### < 報道関係者のお問い合わせ先 >

担当者:フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 山本 明奈(やまもと あきな)

責任者:フジッコ株式会社 取締役マーケティング本部長 北島 幹也(きたじま みきや)

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

#### < 一般の方のお問い合わせ先 >

フジッコ お客様相談室

TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00~17:00)

ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>