



Press Release

2014年 8月 8日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッ

フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

Deli レンジで3分!本格シェフの味野菜の風味や食感が楽しめるレンジ惣菜 『Bästa Deli(ベスタデリ)』から、4アイテムが新登場

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、新製法により、食材の風味劣化を抑え、野菜の風味や食感が楽しめるレンジ惣菜『Bästa Deli(ベスタデリ)』から、「4 種チーズのペンネカルボナーラ」「8 種野菜のペンネボロネーゼ」「ほくほく&クリーミーさつまいもドリア」「モッツァレラチーズ入り3種のきのこリゾット」の4アイテム(内容量250g、標準小売価格379円/税込409円)を、9月1日から全国で発売いたします。

■商品画像

『Bästa Deli(ベスタデリ)』



4 種チーズの ペンネカルボナーラ



8 種野菜の ペンネボロネーゼ



ほくほく&クリーミー さつまいもドリア



モッツァレラチーズ入り 3種のきのこリゾット

商品画像ダウンロード:

http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/bastadeli/2014aw.html

『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*」で生産しています。新製法により、野菜の風味劣化が少なく、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。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。

このたび、ペンネカルボナーラ、ペンネボロネーゼ、ドリア、リゾットを商品化、従来からの「ラザニア」「グラタン」の2品に加え、新しい6品の品揃えとなりました。

※「スチームバルブ製法」とは

「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、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。

■商品特長

◇「4種チーズのペンネカルボナーラ」

- ・ ゴーダ、レッドチェダー、モッツァレラ、パルメザンの 4 種類のチーズに、牛乳、卵黄を合わせたクリーミーなカルボナーラです。
- アクセントの黒胡椒が、食欲をそそります。

◇「8種野菜のペンネボロネーゼ」

- 8種類の野菜(玉ねぎ、人参、れんこん、セロリ、ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、トマト)が入ったボロネーゼソース。
- じっくり炒めた玉ネギと牛100%のひき肉の旨味がおいしさを引き立てます。

- ほくほくのさつまいもとホワイトソースに合わせたチーズドリアです。
- 大きめにカットしたさつまいもがゴロゴロ入り、ボリューム満点です。
- さつまいもはベトナム産の紅あずまを使用。繊維質が少なく、ほくほくとした食感が特長です。

◇ 「モッツァレラチーズ入り3種のきのこリゾット」

- ・ 3種のきのこ(エリンギ、まいたけ、ぶなしめじ)をたっぷり使ったリゾットです。
- ・ マッシュルームと玉ねぎを煮詰めたソースで、本格的な味わいに仕上げ、モッツァレラチーズでコクと 香りをつけました。

■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
4種チーズのペンネカルボナーラ	250g	本体価格 379 円 (税込 409 円)	縦 128×横 188 ×高 39mm	要冷蔵	47 日
8種野菜のペンネボロネーゼ					
ほくほく&クリーミーさつまいもドリア					
モッツァレラチーズ入り3種のきのこリゾット					

■プロモーション

・Deli メニューステーションでの展開 一品完結のメニューを集めた Deli メニュー ステーションでターゲットの注目を集めます

・専用コーナー化ツール作成

■発 売 日: 2014年9月1日 ■販売エリア: 全国の小売店









<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) TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5904

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:078-303-5904

<一般の方のお問い合わせ先> フジッコ お客様相談室 120-078126(悪仕時間・平日 0:00~:17:00

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