

2018年8月31日  
マックスバリュ東海株式会社

「焼津産鰹節だし使用 根菜の揚げ浸し」  
**マックスバリュ東海オリジナルレシピを商品化**

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県駿東郡長泉町／代表取締役社長：神尾 啓治）は、9月2日（日）より、食に関する提案力強化の一環として、店舗やホームページで毎月ご案内するマックスバリュ東海オリジナルレシピを参照した商品を発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当社は、お客さまのより充実した食生活の実現に貢献するため、イベントや行事におすすめの料理や旬の食材を使用した料理など、毎月16種類をマックスバリュ東海オリジナルレシピとして、店頭に備えつけの無料リーフレットや当社ホームページでご案内しております。このたび発売する商品は、忙しい毎日の中で料理の時間が限られる方や、まずはレシピに記載の料理を試してみたいという方に向けて、9月度におけるオリジナルレシピの中から1つを参照し、これを商品化するものです。今後も毎月ご案内するレシピの中から、継続的に1～2つの商品化を予定しております。

当社は、今後もお客さま視点に基づく商品やサービスの提供を通じて、お客さま満足の向上を図るとともに、より豊かな食生活の実現に貢献してまいります。

**【今回発売する商品】**



※上記の画像は商品化イメージとなります。

- 商品名：焼津産鰹節だし使用 根菜の揚げ浸し  
（レシピ名は「秋野菜の揚げ浸し」です。）
- 販売価格：100gあたり198円（本体価格）  
213円（税込価格）
- 販売期間：9月2日（日）～9月30日（日）
- 商品特徴：焼津（静岡県）産鰹節のだしを使用した根菜の揚げ浸しです。さつま芋・南瓜・蓮根・人参・ごぼう・おくらを煮びたしにし、トッピングに赤唐辛子を添えています。

※焼津産鰹節だしの使用と赤唐辛子のトッピングは、商品化にあたってのアレンジとなります。

**【商品展開概要】**

取扱い店舗（販売開始時予定）：

マックスバリュ、マックスバリュエクスプレス（一部店舗を除く）、  
キミサワ、グラッテ、ザ・コンボの計92店舗

【お問い合わせ先】 広報室 TEL 055-999-3125