




商品概要:とれたてキッチン 全て1月9日(水)から全国発売

<p>「有機トマトのスパゲティボモドーロ」 (有機トマトソース使用)</p> <p>420 円(税込)</p> <p>有機栽培の完熟トマトのおいしさを、最大限に引き出したスパゲティの王道メニューです。果肉感・フレッシュ感のあるソースは、きのこやベーコンの旨みもたっぷりです。</p>	
<p>「地鶏と有機野菜のクリームグラタン」 (有機南瓜・有機玉葱・有機ほうれん草・有機人参使用)</p> <p>420 円(税込)</p> <p>有機野菜(南瓜・玉葱・ほうれん草・人参)を使った、まろやかな味わいのグラタンです。阿波尾鶏のササミやマカロニを使用し、ボリューム満点に仕上げました。クリーミーなソースとこんがりチーズの味わいが楽しめる一品です。</p>	
<p>「宮城県登米産のこだわりごはん」(有機栽培米使用)</p> <p>240 円(税込)</p> <p>宮城県登米産有機栽培米「ひとめぼれ」を、ふっくらと炊き上げました。シンプルながら奥深い味わいのあるごはんです。</p>	

12月19日(水)からとれたてキッチンの発売日が毎週水曜に変わりました。

<主な有機食材について>

有機南瓜 北海道産

【特徴】ホクホクとした味わいのいわゆる栗かぼちゃです。カロチンの含有が従来品種の倍近くあり、有機栽培のため甘味も強く美味しい南瓜です。

有機玉葱 北海道産

【特徴】生でかんだ瞬間に甘味を強く感じ、そのあとにくる辛味も絶妙です。身はやわらかいのもしっかりとしている玉葱です。

有機人参 茨城県産

【特徴】有機栽培でゆっくりと育てたため寒さと共に甘味が強くなり、まるで果物を食べているような味わいです。ベータカロチン、ビタミンがたっぷりの人参です。

有機栽培米 宮城県産

【特徴】宮城県登米市は環境保全や循環型農業へ積極的に取り組んでいる産地であり、NHKなどが主催する日本農業大賞を受賞した地域でもあります。

<とれたてキッチンの歴史>

とれたてキッチンは、保存料や合成の着色料を一切使用しないオリジナルシリーズとして1994年に「フローズンとれたて弁当」の名称で誕生いたしました。厳選素材を使用し調理したメニューを-40℃にて急速冷凍、商品は冷凍のまま各店に配送し、店舗で注文を受けてから加熱調理するため、出来立てのおいしさを味わっていただけます。1995年には、ワンハンドで簡単に召し上がっていただける「とれたておこめサンド」を販売、また2003年には、よりおいしくバラエティ豊かなメニューをご提供するため「フローズンとれたて弁当」を現在の「とれたてキッチン」に名称変更いたしました。「あんしん・あんぜん」な素材本来のおいしさを味わっていただける商品として、お客様からご好評を頂いております。