

「お家でチンするとれたてキッチン」商品概要

<p>関東:10月29日(水)発売 / 関西・九州:10月28日(火)発売 「トマトとモッツアレラチーズのスパゲティ」 350円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>トマトの酸味と旨みが詰まった濃厚なソースともっちり伸びるモッツアレラチーズを、プリプリとした食感のアルデンテ麺に絡めてお召し上がり頂けます。</p>	
<p>関東:10月29日(水)発売 / 関西・九州:10月28日(火)発売 「サーモンクリーム Fettuccine」 350円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>ほどよい塩味のサーモンとコクのあるクリームソース、ほうれん草を練りこんだグリーンな Fettuccine の相性は抜群です。鮮やかな彩りと味わいをお楽しみ頂けます。</p>	
<p>関東:10月29日(水)発売 / 関西・九州:10月28日(火)発売 「とろ〜りチーズのシーフードカレー」 385円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>エビ・イカなどの海の幸の旨みが詰まったシーフードカレーです。とろりととろけるチーズのコクと、まるやかなカレーソースがよく合います。</p>	
<p>関東:10月29日(水)発売 / 関西・九州:10月28日(火)発売 「チキンドリア」 385円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>コクのあるなめらかなホワイトソースと、柔らかなチキンの贅沢なドリアです。とろりととろけるチーズが味わいを引き立てます。</p>	

(とれたてキッチンについて)

独自の冷凍・加熱調理により、保存料・合成の着色料ゼロのお弁当として1994年に誕生した「フローズンとれたて弁当」。2000年には化学調味料ゼロも実現。2003年にはよりおいしく、バラエティ豊かなメニューをお届けするため「とれたてキッチン」へと名称を変更しました。-40℃の急速冷凍と最適な加熱調理で、いつでも作りたてのおいしさが味わえます。また、注文を受けてから加熱調理するので、廃棄を減らすことができる環境に配慮した商品です。