



新しいおいしさの提案

## 卵黄とバターのコクとうま味、フルーツの爽やかさが特徴 「卵とバターの спреッド」を2品で新発売

8月16日(金)から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ(本社: 広島県竹原市、代表取締役社長: 山本範雄)は、卵やバターのコクとフルーツの爽やかさを生かした спреッド「卵とバターの спреッド」シリーズを「レモン」と「オレンジ」の2品で新発売します。

「卵とバターの спреッド」は卵黄とバターのコクによる濃厚な味わいと、フルーツの爽やかな酸味を楽しめる спреッドです。しっかりとしたコクとすっきりとした後味が特徴の卵、「エグロワイヤル®※」を使用しています。



※「エグロワイヤル®」は、キューピータマゴ(株)と中部飼料(株)が共同開発したこだわりの卵です。卵の風味のポイントとなる飼料にこだわり、トウモロコシや魚粉を使わず、小麦・雑穀の一種であるマイロ・乳清を加えました。しっかりとしたコクとすっきりとした後味が特徴です。



レモンバタートースト



ヨーグルト 卵とバターの спреッドがけ

商品概要は以下の通りです。

### 1. 商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
アヲハタ	卵とバターの спреッド レモン	135g	税抜:380 円 税込:411 円	10 ヶ月
	卵とバターの спреッド オレンジ			

## 2. 出荷日:

2019年8月16日(金)から全国に出荷

## 3. 商品特徴:

### 卵とバターのスプレッド レモン

- ・ 卵黄やバターのコクとレモン果汁の酸味と香りを生かし、爽やかに仕上げました。
- ・ トーストだけでなくヨーグルトにもよく合います。

### 卵とバターのスプレッド オレンジ

- ・ 卵黄やバターのコクとオレンジ果汁の甘さと酸味を生かし、濃厚ながらすっきりとした後味に仕上げました。
- ・ トーストだけでなくヨーグルトにもよく合います。