



フルーツソースでお肉をおいしく！

「アヲハタ お肉をおいしくする果実のソース」シリーズを 「ベリーミックス」「りんご(レーズン入り)」の 2種で新発売

2月13日(木)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、「アヲハタ お肉をおいしくする果実のソース」シリーズを「ベリーミックス」と「りんご(レーズン入り)」の2種で新発売します。

アヲハタは、ジャムの新しい使い方として、フルーツのおいしさを生かした調理での活用を提案してきました。その提案をさらに広めるため、肉用のフルーツソースを発売します。

「ベリーミックス」は、クランベリーとブルーベリーにカシス果汁と赤ワインビネガー、スパイス(ナツメグ、シナモン、チリパウダー)を加えた、甘酸っぱいソースです。チキンソテーによく合います。「りんご(レーズン入り)」はりんごにレーズンを合わせ、スパイス(オールスパイス、タイム)をきかせたソースです。りんごのすっきりとした酸味がポークソテーとよく合います。



アヲハタは今後も、商品そのものだけでなく、使用機会を増やす提案を続けることでジャムの市場を広げていきます。



チキンソテー ベリーソースがけ
「ベリーミックス」使用



ポークソテー りんごソースがけ
「りんご(レーズン入り)」使用

商品の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	お肉をおいしくする果実のソース ベリーミックス	170g	税抜：368 円 税込：398 円	12 ヶ月
	お肉をおいしくする果実のソース りんご（レーズン入り）			

2. 出荷日:

2020年2月13日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴:

焼いたお肉にそのままかけるだけで、お肉がおいしく食べられるソースです。フルーツにスパイスやビネガーのアクセントを加えることで、お肉と合う仕立てになっています。

ベリーミックス

- ・クランベリーとブルーベリーにカシス果汁と赤ワインビネガー、スパイス（ナツメグ、シナモン、チリパウダー）を加えた、甘酸っぱいソースです。
- ・チキンソテーだけでなく、ミートボールなどにもよく合います。

りんご(レーズン入り)

- ・りんごにレーズンを合わせ、スパイス（オールスパイス、タイム）をきかせたソースです。
- ・ポークソテーだけでなく、ハンバーグなどにもよく合います。