



Masocot

2013年2月6日
マスコットフーズ株式会社

Press Release

『手作り豆料理セット』

チリコンカン／白インゲン豆と豚肉の煮込み<カスレ>／ひよこ豆のキーマカレー



スパイス専門メーカー、マスコットフーズ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：有村 香和里、以下：マスコットフーズ）は、材料を加えて手軽にできる手作り豆料理セット『チリコンカン』『白インゲン豆と豚肉の煮込み<カスレ>』『ひよこ豆のキーマカレー』の3種類を2013年3月に発売致します。

■注目度上昇中の『洋風豆』

弊社はスパイス専門メーカーとして以前から洋風豆（ひよこ豆、レンズ豆、インゲン豆等）の販売とメニューの提案を行って参りました。レストランメニューにも世界各国の豆料理が見られるようになり、過去10年の販売進捗は年々増加傾向にあり、「洋風豆」はご家庭のメニューにも浸透しつつある注目度の高い食材と考えております。

■『茹でた豆』と『調味料』のセットで洋風豆料理を手軽にご家庭で

それぞれ「ふっくら茹でた豆」と「調味料」をセットにしてありますので、乾燥豆の浸水・下茹でやレシピを探すといった手間がなく、ひき肉や玉ねぎ等お好みの具を加えて煮込むだけで洋風豆料理を手軽にご家庭でお楽しみいただけます。

■商品特徴

チリコンカン

ひき肉と玉ねぎを加えればピリッとスパイシーな「チリコンカン」が手作りできるセットです。
ふっくら茹でた赤インゲン豆とオリジナル調味スパイス入り。化学調味料無添加

白インゲン豆と豚肉の煮込み

豚肉と玉ねぎを加えればフランスの家庭料理「カスレ」が手作りできるセットです。
ふっくら茹でた白インゲン豆とオリジナル調味スパイス入り。化学調味料無添加

ひよこ豆のキーマカレー

ひき肉と玉ねぎを加えればスパイスの風味豊かな「ひよこ豆のキーマカレー」が手作りできるセットです。
ふっくら茹でたひよこ豆とオリジナル調味スパイス入り。化学調味料無添加。

■商品規格

商品名	内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間
チリコンカン	121.5g	6箱	¥450(税別)	製造日より1年
白インゲン豆と豚肉の煮込み ＜カスレ＞	116.5g	6箱	¥450(税別)	製造日より1年
ひよこ豆のキーマカレー	117.2g	6箱	¥450(税別)	製造日より1年

【マスコットフーズ株式会社概要】

会社名：マスコットフーズ株式会社
代表者：代表取締役社長 有村 香和里
本社所在地：東京都品川区西五反田 5-23-2
設立日：1985年
資本金：1,000万円
業務内容：スパイス・ハーブ・シーズニング・加工食品の製造・販売、ワインの輸入販売
U R L： <http://www.mascot.co.jp>

【ヤスマ株式会社について】

ヤスマ株式会社は1947年に「安間香辛料商店」として創業致しました。以来、スパイス・ハーブなどの香辛料を生業とする日本で最も歴史のある企業の一つとして、また一貫した生産システムを保有する国内では数少ないスパイス専門メーカーとして、ゆるぎない地位を確立しております。マスコットフーズ株式会社は、ヤスマが日本のご家庭にスパイス・ハーブの魅力をお届けするために1985年に別会社として設立した会社です。

【ヤスマ株式会社概要】

会社名：ヤスマ株式会社
代表者：代表取締役社長 安間 百合子
本社所在地：東京都品川区西五反田 5-23-2
設立日：1947年
資本金：9,000万円
業務内容：スパイス・ハーブ・乾燥野菜等、食品工業用天産物の輸入・加工・製造販売
調味料・シーズニング・レトルト加工食品等企画開発
ワイン・酒類輸入卸
U R L： <http://www.yasuma.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】
マスコットフーズ株式会社
Tel:03-3490-8418 / Fax:03-3490-6170

●お客様からのお問い合わせ先：マスコットフーズ株式会社 Tel:03-3490-8418