

2016年11月14日

「青の洞窟」ブランドから、初の「リゾットセット」2品目を発売！
～イルミネーションイベントと連動し、ブランド価値をさらに高めます～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、「青の洞窟」ブランドより常温製品の「リゾットセット」2品目を本年12月1日（木）から全国で発売します。

■「青の洞窟」ブランドより、アルデンテ食感を楽しむ「リゾットセット」2品目を発売！

12月はクリスマスに向け、洋風・イタリアンメニューがご家庭の食卓に上る機会が特に増える季節です。イタリアンメニューの中でも、リゾットは認知度が89.7%と高く、ご家庭で作ってみたいという方も39.8%存在しています。（当社調べ：2016年3月、N=464）

そこでこの度、「青の洞窟」ブランドより、「リゾット・フォルマッジ」「リゾット・ポモドーロ」の2品目を発売します。濃厚ソースに早炊き米をセットにすることで、本格的なおいしさを実現しました。



青の洞窟 リゾット・フォルマッジ
ポルチーニ香る2種のチーズの
濃厚リゾットセット（1人前150g）



青の洞窟 リゾット・ポモドーロ
あざりと完熟トマトの
濃厚リゾットセット（1人前150g）

家庭用リゾット市場では、レンジ調理米やご家庭で炊いたご飯をレトルトソースで煮込むものが中心でした。本製品では“早炊き米”と“青の洞窟特製ソース”を調理することで、本格的なアルデンテ食感・濃厚な味わい・具材感を兼ね備えた、「青の洞窟」ブランドならではの本格的なイタリアンリゾットの味わいを実現しました。

《製品特長》

・具材感にこだわった“本格濃厚ソース”

リゾット・フォルマッジ

パルミジャーノ・レッジャーノとゴルゴンゾーラのクリーミーな味わいに、熟成ベーコンの旨みとポルチーニの香りが重なるコク深いおいしさ。

リゾット・ポモドーロ

あざりの味わいに完熟トマトのあふれる甘味と凝縮されたうまみが重なる濃厚なおいしさ。

・短時間で調理できる“早炊き米”を採用

[調理ステップ]

- ①小鍋に早炊き米を入れ、水を加えて沸騰、加熱する。
- ②ソースを加えて再び加熱して出来上がり。

■イルミネーションイベント「青の洞窟 SHIBUYA」に特別協賛！

本年11月22日（火）から2017年1月9日（月）にかけて、東京都渋谷区にて開催されるイルミネーションイベント「青の洞窟 SHIBUYA」に特別協賛します。幻想的な光景を体験していただき、「青の洞窟」ブランドを皆さんに広く知っていただく機会にしていきます。



『青の洞窟 SHIBUYA』イルミネーションイメージ▶

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 リゾット・フォルマッジ	150g	400円
新製品	青の洞窟 リゾット・ポモドーロ	150g	400円

<p>《製品に関する一般の方々のお問合せ先》 日清フーズ株式会社 お客様相談室 東京都千代田区神田錦町1-25 電話：0120-244157</p>	<p>《報道関係者の方々のお問合せ先》 株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：山口・松本 電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com</p>
--	---