

**キッコーマンより、調理の手間と時間をカットできる
業務用ルート向け新商品
「マンズ・煮切りタイプワイン 調理用」シリーズ
「マンズ・超濃縮ワインタイプ 調理用」シリーズ 新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、8月20日より、調理の手間と時間をカットできる「マンズワイン マンズ・煮切りタイプワイン 調理用」シリーズ、および「マンズワイン マンズ・超濃縮ワインタイプ 調理用」シリーズを、業務用ルート向けに全国で新発売します。



「マンズ・煮切りタイプワイン 調理用」シリーズは、キッコーマングループのマンズワインの独自製法で、風味はそのままに、ワインをアルコールが2%程度になるまで煮切って濃縮した調理用ワインです。

調理時の煮切り時間と手間の削減ができるとともに、煮切りの際の火加減や加熱時間の差により味がぶれるのを抑えることができます。また、一般的な調理ワインに比べて使用量が1/3で済み、コストをおさえることができます。

煮込み料理はもちろん、菓子類の調理などにおすすめで、「マンズ・煮切りタイプ赤ワイン 調理用」は、ビーフシチューやミートソースなどに、「マンズ・煮切りタイプ白ワイン 調理用」は、クリームシチューやりんごのコンポートなどに使用すると、調理時間のかかるメニューをおいしさはそのままに、簡単・手軽に仕上げることができます。

「マンズ・超濃縮ワインタイプ 調理用」シリーズは、キッコーマングループのマンズワインの独自製法で、ワインをアルコール1%未満までぎゅっと濃縮した**ワインタイプ**の調味料です。

煮切りタイプワイン同様、調理時の煮切り時間と手間の削減ができるとともに、煮切りの際の火加減や加熱時間の差により味がぶれるのを抑えることができます。また、一般的な調理ワインに比べて使用量は1/5で済み、コストをおさえることができます。

「マンズ・超濃縮赤ワインタイプ 調理用」は、ハンバーグや欧風カレーなどに、「マンズ・超濃縮白ワインタイプ 調理用」は、マリネやアクアパッツァにおすすめで、仕上げに少量加えるだけでワインのコクと風味を付与し、本格的な味わいに仕上がります。

「マンズ・煮切りタイプワイン 調理用」シリーズ、「マンズ・超濃縮ワインタイプ 調理用」シリーズともに、環境にやさしい紙パック入りです。いずれも濃縮タイプなので在庫スペースも削減できます。

当社はこれからも社会の変化に応じて、お客様のニーズに合わせた商品の開発に取り組んでまいります。

記

1. 品名及び容量・容器・荷姿

品 名	容量・容器・荷姿
マンズワイン マンズ・煮切りタイプ赤ワイン 調理用	1.8L 紙パック×6
マンズワイン マンズ・煮切りタイプ白ワイン 調理用	1.8L 紙パック×6
マンズワイン マンズ・超濃縮赤ワインタイプ 調理用	1L 紙パック×6
マンズワイン マンズ・超濃縮白ワインタイプ 調理用	1L 紙パック×6

2. 発売日 2020年8月20日
3. 販売地域 全国
4. 販売ルート 業務用ルート
5. 消費者お問い合わせ先 キッコーマン(株) お客様相談センター TEL 0120 - 120358

以上