

## 学校給食向け「信州サーモングラタン」発売のお知らせ

この度弊社では、提携する県内の業務用卸会社と共同で、「学校給食向け地産地消メニュー」の第2弾（※）として、長野県の特産魚である「信州サーモン」を使用したグラタンを開発し、2月1日より発売することとなりました。

子供たちが毎日楽しみにしている学校給食では、「食育」の一環として「地産地消」の大切さを教えることが重要となっており、今回発売するグラタンは、長野県で生まれ育った「信州サーモン」を贅沢に使用した食材となっております。味付けは、牛乳をベースにしたホワイトソース仕立てとなっており、50～60gの一人用の紙トレーにセットされているため、そのままオーブンにより加熱調理することで、出来立てのグラタンが楽しめます。

弊社のフードサービス事業部および提携業務用卸会社より、主として学校給食ルート向けに供給予定となっております。今後も、地域の食材を活かした食品の開発に積極的に取り組み、食卓にいただきますの笑顔を届けてまいります。

※第1弾は、平成22年10月1日 信州きのこ春巻（長野県産地粉100%使用）を発売



### 【製品の概要】

|        |                                                                        |
|--------|------------------------------------------------------------------------|
| ＜製品名＞  | 信州サーモングラタン                                                             |
| ＜原材料＞  | 牛乳、信州サーモン、マカロニ、玉ねぎ、ナチュラルチーズ、ほうれん草<br>小麦粉、バター、なたね油、馬鈴薯澱粉、砂糖、チキンエキス、コショウ |
| ＜規格＞   | 50グラム（小学校低学年用）/100個入<br>60グラム（小学校高学年・中学生用）/100個入                       |
| ＜賞味期間＞ | 1年間                                                                    |
| ＜発売日＞  | 平成23年2月1日                                                              |
| ＜生産量＞  | 3万個                                                                    |

以上  
この件に関するお問合せは下記へお願いします

〒381-2281 長野市市場3-48  
株式会社マルイチ産商  
経営企画部 丸山・竹松  
TEL：026-224-5465（直通）