〒153-8587 東京都目黒区三田 1-6-21 アルト伊藤ビル http://www.itoham-yonekyu-holdings.com

2025年11月13日

<u>~伊藤ハム米久ホールディングスグループ EC コンテンツ「私のごほうび time」~</u>

いとう和牛を使用した「ビーフカレー」、「ビーフシチューパイ」を新発売

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社(東京都目黒区/代表取締役社長 浦田寛之)は、ブランド牛 "いとう和牛"を使用した『いとう和牛のビーフカレー』と『いとう和牛のビーフシチューパイ』を当社 グループ EC コンテンツ「私のごほうび time」※にて発売します。

当社のオリジナルブランド"いとう和牛"を使用した、心もお腹も満たすメニュー2品が登場します。

※「私のごほうび time」は、頑張る自分に"ちょっと贅沢な時間"を届けることをコンセプトにした伊藤ハム米久ホールディングスグループ 横断型の EC コンテンツです。

■商品特長

【いとう和牛のビーフカレー】

香味野菜と11種類の香辛料、そして和牛が織りなす味わい。

クミンやカルダモンなど鼻に抜ける香辛料の香りが豊かに広がり、ひと口で奥深い幸福感を味わえます。いと う和牛のコクと旨みが溶け込んだソースは、香辛料の刺激の中に、たまねぎやチャツネ、はちみつ のほのかな甘みの余韻を残す贅沢な仕上がり。

自分へのごほうびランチ、週末のちょっとしたディナーにぴったりです。





調理イメージ

【いとう和牛のビーフシチューパイ】

ボルドー産赤ワインとフォンドボーなどを使った濃厚なデミグラスソースに、いとう和牛の角切りローストビーフを合わせました。

パイを破いた瞬間、トリュフの香りがフワリと広がり、網目パイと 192 層の生地がサクサクと軽やか。 レンジ※2 で温めるだけで、ご家庭では難しい贅沢な洋食メニューを楽しめます。

頑張った自分へのごほうびとして、またはみんなが笑顔になれる、至福のひとときをお届けします。





調理イメージ

※2 冷凍庫から取り出し、ラップとフタを取ってから、調理時間の目安は 600W で 3 分、500W で 3 分 30 秒

- ・牛脂肪はいとう和牛を使用していません。
- ・トリュフ入りきのこ加工品と香料を使用しています。

■商品詳細

【商品名・内容量・参考売価】

● いとう和牛のビーフカレー 200g 1,180円(税込)

● いとう和牛のビーフシチューパイ 160g×2個 (化粧箱入り) 2,580円(税込)

【保存温度】

-18℃以下で冷凍

【発売日】

いとう和牛のビーフカレー 200g 2025 年 11 月 17 日
いとう和牛のビーフシチューパイ 160g×2 個 2025 年 11 月 25 日

■EC コンテンツ詳細

サイト名:私のごほうび time

URL: http://1186.jp/ihygec061/

運営 : 米久株式会社





私のごほうび time

本 リ リ ー ス に 関 す る 報道関係者からのお問い合わせ先

商品に関するお客様のお問い合わせ先

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、板倉 Tel:03-5723-6889

米久株式会社 インターネット販売お問い合わせ窓口 TEL:055-929-2983(電話対応時間:9:00~17:00/休業日を除く) e-mail: yonekyu_ec@ihyq.co.jp