NEWS RELEASE
U.S.M.Holdings

maruetsu

2025年1月15日

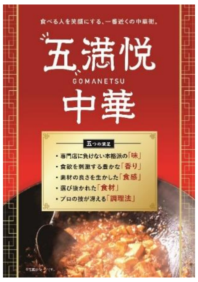
株式会社マルエツ

マルエツが自信をもっておすすめするデリカ商品『五満悦中華』リニューアル商品および新商品発売のお知らせ

マルエツは、お客さまの健康で豊かな食生活に貢献するため、お客さまに自信をもっておすすめできる、魅力ある美味しい商品の開発に努めています。

毎月、当社ならではの新商品やリニューアル商品を発売し、豊富な品揃えの中からお客さまに楽しく選んでいただける売場の実現を目指しています。今回、マルエツオリジナルのデリカ商品『五満悦中華』から、1月16日(木)に販売開始の商品をご案内いたします。

マルエツ自慢のオリジナル中華シリーズ 『五満悦中華』



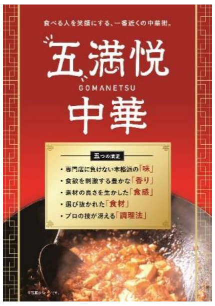
五満悦
GOMANETSU
中華

・専門店に負けない本格的な「味」
・食欲を刺激する豊かな「香り」
・素材の良さを生かした「食感」
・選び抜かれた「食材」
・プロの技が冴える「調理法」

5つの満足を提供する五満悦中華です。

※店舗により取り扱いが無い場合がございます

お肉を味わう酢豚



※写真はイメージです

＜商品特長＞

醸造酢・りんご酢・鎮江香酢の、3種類の酢が引き立てるフルーティな酸味と、独自ブレンドしたタレのコク深い味わいを楽しめます。たけのこや玉ねぎなど、シャキシャキ食感の野菜とお肉がたくさん入って、食べ応えのある酢豚です。

【価格】100gあたり （本体)258円、(税込)278円
【販売開始日】1月16日(木)～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

〒170-8401 東京都豊島区東池袋5-51-12 広報:TEL 03-3590-0016

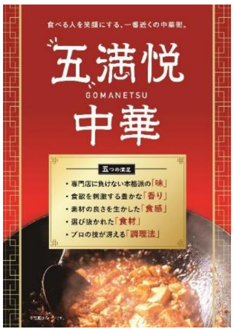
Umagocoro

『うまごころ』とは？
「旨い」と「真心」の言葉を組み合わせました。
「まいごころ」と連動し、真心を込めて作ったお惣菜を意味するネーミングとしました。

担当者のこだわり

　これは美味しい！と納得できる理想の酢豚を実現するのに苦労しました。中華料理は出来立てが一番ですが、デリカ商品は、お客さまが召し上がるまでにどうしても時間が経ってしまうので、美味しさを持続させるような味付けや、電子レンジで温め直した際の風味の調整をするのが大変でした。

回鍋肉／回鍋肉丼



※写真はイメージです

＜商品特長＞

中華料理に欠かせない3つの「醤」、甜麺醤（てんめんじゃん）・豆板醤（とうばんじゃん）・豆鼓醤（とうちじゃん）を使用。さらに、醤油もろみのコクと花椒パウダーの香り、旬のネギの食感も楽しめる本格的な回鍋肉です。

【価格】**回鍋肉**　（本体）398円、（税込）429円
　　　　回鍋肉丼　（本体）498円、（税込）537円
【販売開始日】1月16日（木）～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ　プチ、リンコスの全店舗

担当者のこだわり

　回鍋肉は具材のキャベツの水分が多いので、タレがしっかり絡むように工夫しました。一方で、濃い味付けになり過ぎないように、味の調整にも時間を費やしました。ご飯のおかずにピッタリですので、ぜひご賞味ください！

●マルエツのおすすめデリカは
ホームページ「マルエツのおすすめ商品」から
ご覧いただけます。

●マルエツのデリカ売場では、
新商品やリニューアル商品、おすすめ商品を
以下のラベルでお知らせしています。

新商品

リニューアル商品

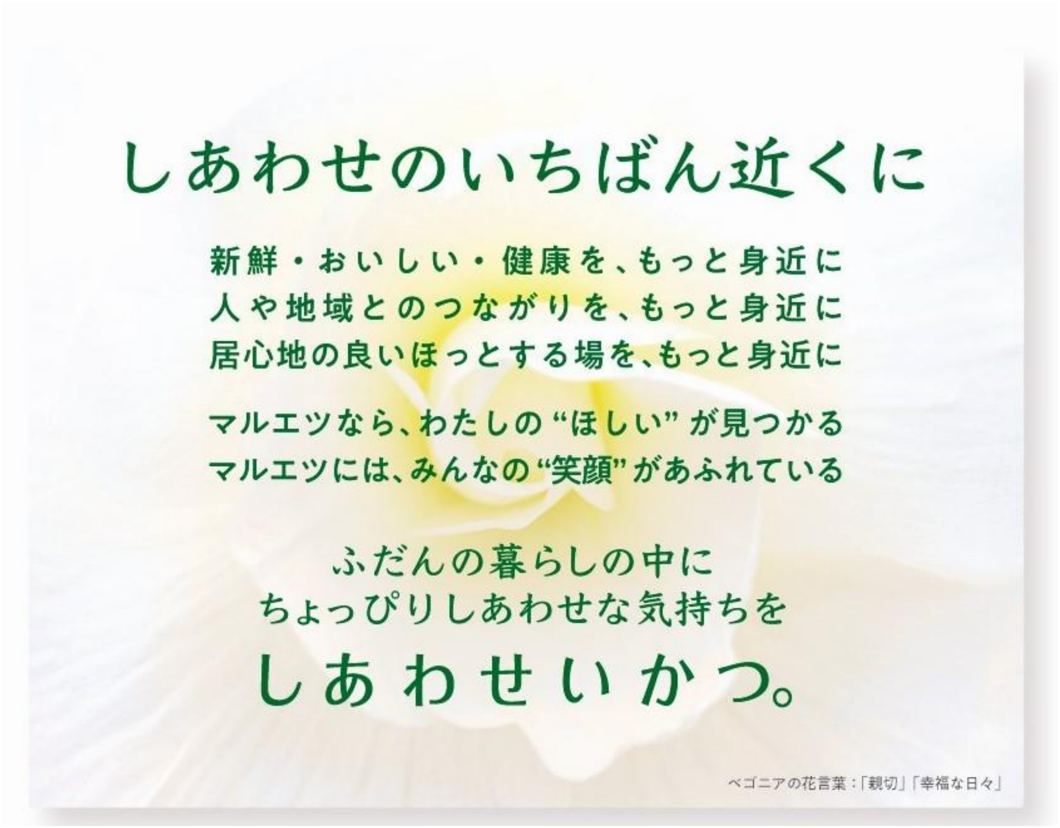
店長のメチャ推し！

【お問い合わせ先】 経営管理部(広報) 江嵜・都築 (電話 03－3590－0016)

以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を≪ありたい姿≫として明文化し、活動指針としています。

≪ありたい姿≫
ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、
お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」に
なりたいという想いが込められています。



〒170-8401 東京都豊島区東池袋 5-51-12 広報:TEL 03-3590-0016