

6月28日（金）「eatime」初の冷蔵スイーツ発売！ 「エグロワイヤル®」の卵黄を使用した「らんらんぷりん」

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：藤田元宏）は、プライベートブランド「eatime（イータイム）」の新商品「らんらんぷりん」を6月28日（金）に発売します。原材料にこだわり、プリンの主役「卵」の風味をしっかりと感じられるスイーツが誕生しました！

使用するのは、パティシエ、シェフの声から生まれ、乳製品との相性に優れた「エグロワイヤル®」。卵は卵黄のみを使用することで、しっかりとした卵の風味となめらかな食感が楽しめます。また、生乳とともに生クリームを使用することにより、ミルキーなコクも味わえます。「eatime」の自信作、ぜひお楽しみください。



<新商品> No.211「らんらんぷりん」



- 製品規格：100g
- 価格：168円（本体価格）、181円（税込価格）
- 原材料：生乳（国産）、卵黄、加糖練乳、クリーム、砂糖、カラメルソース
- ・「エグロワイヤル®」（飼料に小麦や乳清を与えることで、生臭みがないのが特徴の卵）の卵黄を使用。卵感が強く、コクのある甘みと旨味を感じられ、なめらかな味わいも魅力です。
- ・茨城県産生乳使用。



＼さらに同日6月28日（金）、もちもち食感の多加水パン「ロデヴ」にニューフェイス登場／

<新発売> No.218「もちもち食感のバラエティロデヴ（マカダミア&ミックスフルーツ）」



湯種製法（小麦粉の一部に熱湯を加えてこね、一晩寝かせてお餅のようにした生地「湯種」を使用）で仕込んだ、小麦の風味引き立つもちもち食感の多加水パン（水分を多く使った加水率の高い生地）のシリーズ「バラエティロデヴ」がリニューアル。ローストしたマカダミアナッツ、5種のドライフルーツとデーツを包んで焼きあげました。

- 製品規格：1/2本、1本
- 価格：1/2本 358円（本体価格）、386円（税込価格）
1本 700円（本体価格）、756円（税込価格）
- 原材料：「eatime」WEBをご参照ください

<取扱い店舗>

- ・(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)各店（一部取り扱いのない店舗もございます。）
- ・お買い物アプリ「Scan & Go Ignica」内、食品配送サービス「[オンラインデリバリー](https://od.ignica.com/)」 <https://od.ignica.com/>