

2020 年 6 月 9 日

三共食品株式会社

調理が面倒な夏にも！

いつもの料理が華やかに変身 アクセントや彩りにプラスするだけ  
**『ベジタブルチップス』8 種類 6 月 11 日(木)新発売**

調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、2020 年 6 月 11 日（木）から EC サイト「楽天市場」内の「三共食品 楽天市場店」を中心に、素材の色、形、素材の味をそのままに生かしたオリジナルの野菜チップス『ベジタブルチップス』8 種類の販売を開始します。

（三共食品 楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>）



『ベジタブルチップス』全 8 種類ラインナップ

■特に揚げ物をしたくない夏にも！そのまま料理のトッピングやアクセントとして使える野菜チップス

『ベジタブルチップス』は野菜を低温の油でじっくり揚げ、料理のトッピングやアクセントとして、サクサクとした軽い食感と素材特有の風味、素材そのままの見た目を楽しめます。薄めの塩味なので料理の味を邪魔せず、いつもの料理にプラスするだけで、トッピングや彩りとして華やかさを演出します。これから暑くなると、油で揚げる調理は特に面倒です。そんな時、同チップスは調理不要。パッケージから出したままご使用いただけます。

■おしゃれで便利！キッチンのアクセントになるジッパー付きオリジナルパッケージ

同チップスのパッケージには、それぞれの素材感が伝わるようなおしゃれなイラストデザインを採用。キッチンに置いてあっても、キッチンのアクセントになるような華やかな色合いをマット加工にすることで落ち着いた高級感あるデザインに仕上げました。また、使いかけで保存する時にそのまま保存できるよう、ジッパー付きのパッケージにしました。

■アイデア広がる豊富なラインナップ

バラエティ豊かな全 8 種類のラインナップは、「トマト」、「じゃがいも」、「にんにく」、「6 種の野菜（さつまいも、むらさきいも、かぼちゃ、タロイモ、おれんじいも、オクラ）」、「3 種のきのこ（しいたけ、ひらたけ、マッシュルーム）」、「れんこん」、「とうがらし」、「ターメリック」。それぞれ保存するにはコツがある野菜ですが、同チップスなら手間いらず。いざという時のもう 1 品や、簡単な前菜等にもアレンジできます。使い勝手が良いので、どんな風に使うかはアイデア次第です。

## 【アレンジレシピ】明太マヨレンコンのカナッパ

### <材料>

辛子明太子 100 g、マヨネーズ 20 g、  
ベジタブルチップス レンコンスライス 30 g、パセリみじん切り 少々

### <作り方>

- ①辛子明太子とマヨネーズをボウルでよく混ぜ合わせておきます。
- ②①に『ベジタブルチップス レンコンスライス』を加えて冷蔵庫で保管しておきます。
- ③薄く切ったバケットをオーブンで表面だけ軽く焼き、②をトッピングします。
- ④③をお皿に盛り付け、パセリのみじん切りをふりかけ完成！



『ベジタブルチップス レンコンスライス』使用！

## 【商品概要】

### ベジタブルチップス全 8 種類

#### ◆共通

保存方法 常温保存  
賞味期限 製造後 12 ヶ月  
原産国 ベトナム  
使用法 開封後、そのままお召し上がりいただけます。  
料理のトッピングやスープの浮き身などのご使用がおすすめです。



#### ◆各商品概要

商品名	ベジタブルチップス トマトスライス		
内容量	60g		
販売価格	380 円（税込）※送料別途		
原材料名	トマト、食用パーム油、麦芽糖、食塩		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：620kcal	たんぱく質：6.1g	脂質：48.1g
	炭水化物：40.6g	食塩相当量：0.1g	◎推定値
商品特徴	スライスしたトマトを低温で揚げて素材の味や風味を生かしました。 厚めにスライスしているので料理の土台にもアレンジしてご使用いただけます。		
商品 URL	<a href="https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000050/">https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000050/</a> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)		



商品名	ベジタブルチップス ポテトウェッジカット		
内容量	130g		
販売価格	410 円（税込）※送料別途		
原材料名	じゃがいも、食用パーム油、麦芽糖、食塩		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：500kcal	たんぱく質：7.0g	脂質：24.2g
	炭水化物：64.2g	食塩相当量：0.2g	◎推定値
商品特徴	ウェッジカットのじゃがいもを低温で揚げて素材の形そのままを残しました。 油で揚げなくても、そのまま使えるウェッジカットポテトフライです。		
商品 URL	<a href="https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000051/">https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000051/</a> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)		



商品名	ベジタブルチップス ガーリックホール		
内容量	130g		
販売価格	520 円（税込）※送料別途		
原材料名	にんにく、食用パーム油、食塩		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：479kcal	たんぱく質：14.2g	脂質：19.4g
	炭水化物：62.0g	食塩相当量：0.2g	◎推定値
商品特徴	にんにく片をそのまま低温で揚げています。にんにくの風味は残しながらも、 今までにないサクサク食感に仕上げました。		
商品 URL	<a href="https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000052/">https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000052/</a> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)		



商品名 ベジタブルチップス 6 種野菜 MIX ダイス  
内容量 160g  
販売価格 500 円（税込）※送料別途  
原材料名 さつまいも、むらさきいも、かぼちゃ、タロイモ、おれんじいも、オクラ、食用パーム油、  
麦芽糖、食塩

栄養成分 (100g 当り) エネルギー：521kcal たんぱく質：3.1g 脂質：27.3g  
炭水化物：65.6g 食塩相当量：0.1g ◎推定値

商品特徴 6 種の野菜を低温で彩りよく揚げて、サクサク食感に仕上げました。  
カラフルな色合いで、料理のトッピングやスープ等の浮き身にする事で料理を  
華やかにします。

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000053/> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)



商品名 ベジタブルチップス 3 種きのこ MIX ホール  
内容量 130g

販売価格 610 円（税込）※送料別途  
原材料名 しいたけ、ひらたけ、マッシュルーム、食用パーム油、麦芽糖、食塩、こしょう  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：523kcal たんぱく質：9.8g 脂質：27.3g  
炭水化物：59.5g 食塩相当量：0.3g ◎推定値

商品特徴 3 種のきのこを低温で揚げて素材の形そのままに仕上げました。  
様々な形のきのこは、見た目にもかわいく、料理の変化を楽しめます。

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000054/> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)



商品名 ベジタブルチップス レンコンスライス  
内容量 110g

販売価格 500 円（税込）※送料別途  
原材料名 れんこん、食用パーム油、麦芽糖、食塩  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：350kcal たんぱく質：3.0g 脂質：23.0g  
炭水化物：62.1g 食塩相当量：0.2g ◎推定値

商品特徴 スライスしたれんこんを低温で揚げて、れんこん独特の形を残しました。  
そのままでも、崩して使っても、カリッとした食感が料理の良いアクセントになります。

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000055/> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)



商品名 ベジタブルチップス レッドチリホール  
内容量 90g

販売価格 450 円（税込）※送料別途  
原材料名 とうがらし、食用パーム油、食塩  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：489kcal たんぱく質：14.2g 脂質：22.8g  
炭水化物：56.7g 食塩相当量：0.2g ◎推定値

商品特徴 唐辛子のホールを低温で揚げて色、形、辛味そのままに仕上げました。  
辛さはもちろん、見た目にもアクセントとしてご使用いただけます。

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000056/> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)



商品名 ベジタブルチップス ターメリック  
内容量 120g

販売価格 560 円（税込）※送料別途  
原材料名 ターメリック、食用パーム油、麦芽糖、食塩  
栄養成分 (100g 当り) エネルギー：510kcal たんぱく質：6.6g 脂質：25.3g  
炭水化物：62.6g 食塩相当量：0.1g ◎推定値

商品特徴 ターメリック（通称 ウコン）のスライスを低温で揚げて色、風味そのままに仕上げました。  
料理に混ぜることでターメリック本来の強みである色見の変化が楽しめます。

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000057/> (2020 年 6 月 11 日よりご覧いただけます)



※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。 <https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html>



### 【三共食品について】

食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。

年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

**三共食品 楽天市場店ホームページ** <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309（9:00～17:00（土日祝除く））

### 【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社  
代表： 代表取締役 中村 俊之  
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1  
電話： 0532-23-2361  
設立： 1975 年 12 月 3 日  
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売  
ホームページ： <http://www.sankyofoods.co.jp/>

#### 本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp