

## JR-Cross NewDays 「いろいろデリ」 発売

JR東日本クロスステーション リテールカンパニーが運営する「NewDays」では、おかずやおつまみ、いろいろなシーンで楽しめるミニデリカ「いろいろデリ」を2024年2月20日（火）から発売する。

NewDaysの「いろいろデリ」とは、朝、昼、夜、どんなシーンでも味わってもらいたい、お客さまの毎日の食事を華やかにしたい、いつもの食事におかずやおつまみとしてもう1品、「いろいろなシーン

で」「選べる楽しさいろいろ」の意味を込めたミニサラダ、ミニ総菜のブランド。

ロゴマークは、カトラリーと合わせてロゴ全体を皿に見立てたデザイン。口のマークを付けて人の顔に見せることで、美味しく笑顔になる食事シーンを想起させるデザインとなっている。

販売店舗はNewDays、NewDays KIOSK（一部店舗除く）。



ハムたっぷりコールスローサラダ

価格：225円（税込）

発売日：2月20日（火）

ハムをたっぷり使用し、粉チーズを入れ、コクのあるコールスローサラダに仕立てた。

4種具材を楽しむ野菜の胡麻和え

価格：240円（税込）

発売日：2月20日（火）

小松菜、いんげん、椎茸、人参の4種類の具材が楽しめる、砂糖をきかせたやさしい甘さと、すりごまの風味が特徴の胡麻和え。



おだし香るお豆腐とひじきの炒め煮

価格：220円（税込）

発売日：2月20日（火）

だしの味を感じることができる豆腐とひじきを入れた炒め煮。



国産じゃがいもを使ったポテトサラダ

価格：270円（税込）

発売日：2月20日（火）

国産のじゃがいもを使用した具材感のあるポテトサラダとゆでたまごダイスのシンプルな組み合わせ。

燻製香るベーコンとマカロニサラダ

価格：250円（税込）

発売日：2月20日（火）

スモークが効いたベーコンにマカロニとゆで卵を合わせたマカロニサラダ。アクセントにブラックペッパーをトッピング。



海老とブロッコリーのバジルサラダ

価格：320円（税込）

発売日：2月20日（火）

ブロッコリー、枝豆、ポテト、チーズ、アーモンドをバジルソースで味付けした、バジルの爽やかさがクセになるサラダに海老をトッピング。

鶏皮ぼん酢（京都産九条ねぎ使用）

価格：280円（税込）

発売日：2月20日（火）

居酒屋の定番メニューを手軽に楽しめる。鶏皮と相性がい玉ねぎや京都産九条ねぎをぼん酢で味わえる。



低温調理でやわらか！具沢山トマトソースで食べるチキン

価格：298円（税込）

発売日：2月20日（火）

ブロッコリー、玉葱、蓮根などを加え、食感も楽しめる具たくさんトマトソースで食べる低温調理チキン。

沖縄県産もずくの春雨サラダ

価 格：270 円（税込）

発売日：3月5日（火）

さわやかな酸味がくせになる沖縄県産もずくの春雨サラダ。



柚子胡椒香る！低温調理チキンのサラダ～大分特産柚子胡椒使用～

価 格：298 円（税込）

発売日：3月5日（火）

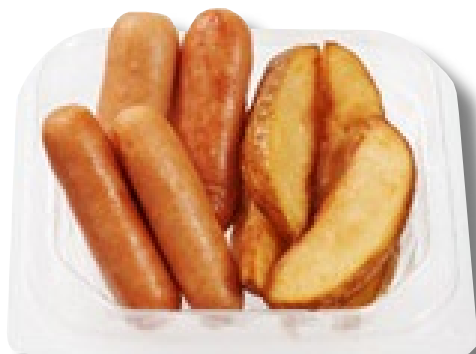
ピリッと辛く爽やかな風味の柚子胡椒とチキンの相性が抜群。

高知県産生姜の醤油唐揚げ

価 格：280 円（税込）

発売日：3月12日（火）

2種類の超特選醤油と高知県産の生姜を配合した醤油だれで漬け込み、やわらかくジューシーに仕上げた若鶏の唐揚げ。



北海道産ポテト＆ウインナー

価 格：250 円（税込）

発売日：3月12日（火）

北海道産の皮つきポテトとウインナー、人気がある惣菜の組み合わせ。

ちくわの磯辺揚げ

価 格：230 円（税込）

発売日：3月12日（火）

衣に味がついており、そのままでも美味しいシンプルなちくわの磯辺揚げ。

