



味の感動を伝える。

報道関係各位

2025年1月22日(水)
エム・シー・シー食品株式会社

スーパーマーケット・トレードショー2025 出展のご案内 ～今までの当社にないブース設計で美味しさを訴求～

1923年創業、調理食品専門メーカーのエム・シー・シー食品株式会社（本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：水垣佳彦、以下「当社」）は、2月12日から14日の3日間、千葉県千葉市にある幕張メッセで開催される第59回スーパーマーケット・トレードショー2025に出展いたしますので、お知らせいたします。

当社ブースは、【五感を通して美味しさをお伝えする】をテーマに設計しており、従来のブース設計とは大きく異なります。今回、新たなブース設計に取り組んだ理由は、今春リニューアルする当社の看板商品「100時間かけたビーフカレー」をより多くの皆様に知っていただき、手に取っていただきたいという想いからです。この想いを、おいしさの面はもちろんですが、視覚的にも伝えたいと考えています。本ブースではリニューアル後の「国産牛肉の100時間かけたビーフカレー」を中心に、改めてレトルト食品の美味しさ、楽しさを訴求いたします。

※商品リニューアル詳細については別日発表のプレスリリース参照。
リニューアル後の商品名は「国産牛肉の100時間かけたビーフカレー」

※ブース資料は別添資料ご確認ください。

<スーパーマーケット・トレードショー2025 詳細>

【名称】 第59回スーパーマーケット・トレードショー2025

【会期】 2025年2月12日(水)～2月14日(金) 10時～17時、最終日は16時まで。

【会場】 幕張メッセ 全館

【主催】 一般社団法人 全国スーパーマーケット協会

***エム・シー・シー食品株式会社ブース：ホール5-306**

<本件に関するお問い合わせ>

エム・シー・シー食品株式会社 広報担当（曾我・東・横山）

TEL：078-451-1481 / 携帯（曾我）：090-4287-4866

メール：soga@mcc-kobe.jp

エム・シー・シー食品株式会社



洋食文化を神戸から
Since 1923



国産牛肉の 100時間かけた ビーフカレー

- カレーの煮込み完成.....23時間
- 仔牛骨のロースト・ファンクの煮出し.....32時間
- 野菜のソテー、蒸成.....44時間
- ソースの煮込み、仕上げ.....53時間
- 牛肉の煮込み.....1時間
- 100時間以上かけて仕上げます。



dummy

1 2 3 4 5
1人前

