

NEWS

いつものお肉が、手間いらずで人気メインメニューに変身！

- 「お肉マジック 豚バラスライスで角煮風」
- 「お肉マジック 豚バラスライスでかつ煮風」
- 「お肉マジック カリカリ衣の鶏唐風」

株式会社永谷園(社長:町田 東、東京都港区)では、手間のかかるメニューが簡単に短時間で調理できる和風惣菜の素「お肉マジック 豚バラスライスで角煮風」、「同 豚バラスライスでかつ煮風」、「同 カリカリ衣の鶏唐風」(税込 198円)を、2012年2月6日(月)より全国で発売いたします。



開発経緯

本商品は、「メインのおかず」で献立作りをサポートしたいと開発した商品です。主婦の方々に料理に対する悩みについて調査したところ、「献立を考えるのは面倒」、「片付けが面倒」、「料理作りは時間がかかる」といった声が多く(※)、日々の献立を考え調理することが、主婦にとって大きな負担となっていることが分かりました。そこで、ご家庭での買い置き率の高いお肉で「手間のかかる料理が簡単に調理できる」というコンセプトのもと、下ごしらえ要らずで後片付けも簡単な調理法の商品を開発いたしました。ご家庭での使用頻度の高い豚バラ肉と鶏もも肉を使用し、通常では一手間かかるメニューをラインナップいたしました。CM と連動し、年々拡大している和風惣菜の素市場のさらなる活性化を図ってまいります。(※弊社インターネット調査 n=300)

商品特長

- ・「調味ソース」と「角煮の素」または「衣」がセットになっています。フライパンひとつで簡単に調理ができます。
- ・【角煮風】…豚バラ肉を用意するだけで、調理に時間がかかる“角煮”風メニューができあがります。調理時間の目安は10分です。

<作り方 3人前>

用意するもの:本品、豚バラ肉(薄切り)300g、サラダ油 大さじ1、水 150ml

- ① 豚バラ肉を2cmの高さに重ねて4~5cm幅に切る。
- ② ビニール袋に「角煮の素」と①を入れ、まぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を両面焼き、火が通ったら水と「調味ソース」で約8分煮込む。肉に火が通り、照りが出るまで煮つめてできあがり。

- ・【かつ煮風】…豚バラ肉と卵を用意するだけで、ジューシーな“かつ煮”風メニューが揚げずにできあがりです。調理時間の目安は8分です。

<作り方 3人前>

用意するもの:本品、豚バラ肉(薄切り)250g、卵 2 個(溶いておく)、サラダ油大さじ 1、水 150ml

- ① ビニール袋に「衣」と一口大に切った豚バラ肉を入れ、なじませる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。火が通ったら、水と混ぜた「調味ソース」を加え、ふたをして煮込む。(約 4 分)
- ③ 溶き卵を全体にまわし入れ、再度ふたをする。卵がお好みのやわらかさになったらできあがり。

- ・【鶏唐風】…鶏もも肉を用意するだけで、カリカリ衣の“鶏唐”風メニューが揚げずにできあがりです。調理時間の目安は6分半です。

<作り方 3人前>

用意するもの:本品、鶏もも肉 250g、サラダ油大さじ 1、水大さじ 3

- ① ビニール袋に「衣」と一口大に切った鶏もも肉を入れ、なじませ 5 分置く。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を入れふたをし、時々返ししながら両面焼く。
- ③ 肉に火が通ったら、水と混ぜた「調味ソース」を入れ、ふつつつしたらできあがり。

商品概要

商 品 名	お肉マジック 豚バラスライスで角煮風	お肉マジック 豚バラスライスでかつ煮風	お肉マジック カリカリ衣の鶏唐風
表 示 内 容 量	78.7g (調味ソース 65g、 角煮の素 13.7g)	74g (調味ソース 49g、 衣 25g)	90g (調味ソース 52g、 衣 38g)
荷 姿	10P×6B		
希望小売価格	198 円(税込)		
賞 味 期 間	12 ヶ月		
発 売 地 区	全国		
発 売 年 月 日	2012 年 2 月 6 日(月)		

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
 報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519