

NEWS

家族で楽しむ 韓国風メニューの新シリーズ登場！

- 「おうちで韓国ごはん 韓国風麻婆豆腐 とろみスンドゥブ」
- 「おうちで韓国ごはん 玉子とニラの ふんわりチヂミ」
- 「おうちで韓国ごはん 韓国風から揚げ ヤンニョムチキン」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、お子様から大人まで楽しめる韓国惣菜の素「おうちで韓国ごはん 韓国風麻婆豆腐 とろみスンドゥブ」、「同 玉子とニラの ふんわりチヂミ」、「同 韓国風から揚げ ヤンニョムチキン」(税込 198 円)を、2012年8月6日(月)より全国で発売いたします。

韓国惣菜の素市場は、ここ数年好調に伸びており、「スンドゥブ」などの辛いイメージのあるメニューでもお子様がいらっしゃるご家庭での食頻度も高くなっております。そこで、惣菜でおなじみのメニューを、ご家庭でも簡単に楽しめるような韓国風アレンジした惣菜の素を開発いたしました。お子様から大人まで幅広く楽しめる本商品を発売することで、市場のさらなる活性化を図ってまいります。



商品特長

- ・食材を1~2品用意しフライパンで4分又は7分調理する時短商品で、手早く韓国風メニューをお楽しみいただけます。
- ・パッケージには、メニュー選びの参考に辛さの目安を表記しています。

【韓国風麻婆豆腐 とろみスンドゥブ】《中辛》

- ・韓国の鍋料理として人気の「スンドゥブ」を、麻婆豆腐のようにとろみをつけ、おかずとして楽しめるメニューにアレンジしました。
- ・あさりの風味に肉の旨みが加わった濃厚ソースがポイントです。具材には、鶏肉と赤ピーマンが入っています。
- ・豆腐とニラを用意し、フライパンで7分調理するだけで簡単に出来上がります。

【玉子とニラの ふんわりチヂミ】《甘口》

- ・定番の韓国料理「チヂミ」を、ふんわりとろっとした食感の玉子メニューにアレンジしました。
- ・卵に「ふんわり粉」を入れて焼くだけで、どなたでも“ふんわり”と焼き上げることができます。
- ・コチュジャン、にんにく、ごま等が入った「たれ」は、調理不要でそのままかけてお召し上がりいただけます。
- ・卵とニラを用意し、フライパンで4分調理するだけで簡単に出来上がります。

【韓国風から揚げ ヤンニョムチキン】《やや辛口》

- ・韓国の国民的人気メニューで、コチュジャンやトマトケチャップをベースに、薬味を入れた甘辛くスパイシーな調味料（ヤンニョム）をからめたフライドチキンの「ヤンニョムチキン」風に、揚げずにフライパンで調理する商品です。
- ・衣に弊社ならではの“あられ”を小粒にしたものを使用し、カリカリ感を表現しています。
- ・味つけは、コチュジャンやにんにく、トマトペーストなどで、甘辛く後引く旨さに仕上げました。
- ・鶏もも肉を用意し、フライパンで7分調理するだけで簡単に出来上がります。

商品概要

商 品 名	おうちで韓国ごはん 韓国風麻婆豆腐 とろみスンドゥブ	おうちで韓国ごはん 玉子とニラの ふんわりチヂミ	おうちで韓国ごはん 韓国風から揚げ ヤンニョムチキン
表示内容量	145g	73.5g (甘酢あんかけ 40g、 ふんわり粉 33.5g)	79.4g (調味ソース 49g、 衣 30.4g)
荷 姿	10P×6B		
希望小売価格	198円(税込)		
賞 味 期 間	12ヵ月		
発 売 地 区	全国		
発 売 年 月 日	2012年8月6日(月)		

永谷園の韓国風メニュー



豚キムチ春雨の素



韓国風春雨炒め チャプチェ



「冷え知らず」さんの
生姜参鶏湯



「冷え知らず」さんの
生姜チゲスープ

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