

NEWS

『手軽でおいしい!』と大好評 お肉マジックシリーズ第2弾

「お肉マジック 豚バラスライスで酢豚風」

「お肉マジック 揚げずにできる! チキン南蛮風」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、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惣菜の素「お肉マジック」シリーズより新メニューの「お肉マジック 豚バラスライスで酢豚風」、「同 揚げずにできる! チキン南蛮風」(税込 198 円)を、2012年8月20日(月)より全国で発売いたします。今回もお肉料理の定番メニューを、ご家庭によくあるお肉を使って簡単に調理ができる“お肉マジック”をご提案いたします。

開発経緯

本商品は、「メインのおかず」で毎日の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、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、ご家庭の冷蔵庫によくあるお肉で「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。(※弊社インターネット調査 n=300)



商品特長

【豚バラスライスで酢豚風】

- ・「調味ソース」と「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。
- ・家庭によくある“豚バラスライス肉”を使い、揚げずにジューシーな“酢豚”風メニューができあがります。
- ・豚バラスライス肉を丸めて、「衣」でコーティングすることで、よりやわらかくジューシーに仕上がります。
- ・本格的な黒酢や老酒などのベースに、トマトのフルーティな酸味を加え、お子様でも食べやすい味に仕上げました。
- ・調理時間の目安は9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、玉ねぎ(くし切り)1/2個、サラダ油 大さじ1、水50ml(調味ソース用)

- ① 豚バラ肉を1枚ずつくるくると巻く。
- ② 水(大さじ2)と混ぜた「衣」に巻いた豚肉を入れ、よくからめ、5分置く。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、衣付けした豚肉を入れて全体をよく焼く。(約6分)
衣全体に焼き色が付いたら、玉ねぎを加えていためる(約2分)。
- ④ 玉ねぎに火が通ったら、水と混ぜた「調味ソース」を加え、肉に火が通り、ソースが全体にからんだらできあがり。

【揚げずにできる！チキン南蛮風】

- ・「タルタルソース」と「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。
- ・鶏もも肉と卵を用意するだけで、タルタルソースが決めての“チキン南蛮”風メニューが揚げずにできあがりです。
- ・ピクルスや玉ねぎの具材が入ったタルタルソースがポイントのチキン南蛮風です。
タルタルソースは調理不要で、そのままお召し上がりいただけます。
- ・鶏肉にからめる「衣」に、醤油などの調味料を加えて甘酸っぱく味つけし、「衣」に卵を加えることで、焼くだけでふんわりとした仕上がりになります。
- ・調理時間の目安は7分です。

<作り方 3人前>

用意するもの：本品、鶏もも肉(一口大に切る)250g、卵 1 個(溶いておく)、サラダ油大さじ 1

- ① 卵と混ぜた「衣」に、一口大に切った鶏肉を入れ、よくからめる。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、衣付けした鶏肉を入れて時々返しながら両面焼く。(約 7 分)
- ③ 肉に火が通ったら皿にもり、「タルタルソース」をかけてできあがり。

商品概要

商 品 名	お肉マジック 豚バラスライスで酢豚風	お肉マジック 揚げずにできる！チキン南蛮風
表示内容量	73.5g (調味ソース 48g、衣 25.5g)	84.6g (タルタルソース 50g、衣 34.6g)
荷 姿	10P×6B	
希望小売価格	198 円(税込)	
賞 味 期 間	12 カ月	
発 売 地 区	全国	
発 売 年 月 日	2012 年 8 月 20 日(月)	

「お肉マジック」シリーズに寄せられたお客様の感想

2月に発売した、「角煮風」、「かつ煮風」、「鶏唐風」は『簡単でおいしい！』といったお客様の声を多数いただいております。発売以来大変ご好評いただいております。下記はお試しいただいたお客様の感想の一部です。(2012年2月実施、HPモニターキャンペーンアンケートより)

【豚バラスライスで角煮風：豚バラスライス肉をミルフィーユ状にして、フライパンで調理します。(調理時間目安:10分)】

「本当に手軽に本格的な味に出来て驚きました」、「食事の準備時間短縮にはもってこいの商品」、「角煮好きの主人に大好評でした!!」、「半熟卵と一緒に煮込んだらタレとからんでおいしかった」、「時間もかからず作りやすいのに食べ応えがあって大満足!!」

【豚バラスライスでかつ煮風：揚げずにカツの食感も楽しめ、カツ丼へのアレンジも簡単。(調理時間目安:8分)】

「カツ丼の手間がかかる面倒な工程がはぶけ、簡単においしいカツ丼を手軽に作ることができた」、「買い物や料理の時間が限られている人には本当にうれしい商品」、「手抜き感がなく、簡単でとてもおいしかった」

【カリカリ衣の鶏唐風：

弊社お茶づけ商品で使用する“あられ”でカリカリ感を表現しました。
(調理時間目安:6分半)】

「衣の食感が新しく、おいしかった!」、「時間がない時に大助かり! 子供受けもよい」、「簡単で時間もかからないのでお弁当にもよい」、「使う油が少なくて済むので助かる。家族から好評だった。」



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