

# NEWS

秋冬限定

生姜好き & 韓国料理好きの方にオススメ！ 冬にピッタリの韓国風鍋メニュー



## 「生姜タツカンマリ風鍋の素」 「生姜カムジャタン風鍋の素」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、韓国風棒もち・トックと生姜入りの濃縮タイプ“鍋つゆの素”がセットになった「生姜タツカンマリ風鍋の素」、「生姜カムジャタン風鍋の素」(税込 348 円)を、2012年8月20日(月)より秋冬限定で全国にて発売いたします。韓国では定番メニューで、日本の外食店でも人気の高い鍋メニューに、生姜をしっかり効かせた“鍋つゆの素”と、韓国風棒もち・トックをセットにした、新しいタイプの鍋の素です。

昨冬は「節電の冬」ということもあり、「寒いときに食べたい料理」として人気の鍋メニューに注目が集まり、定番メニューから洋風・韓国風など幅広い商品が各社より発売されました。今冬も昨年に引き続き“あったかメニュー”に注目が集まると予想されることから、人気が高まっている韓国鍋メニューをモチーフに、相性の良い生姜を効かせた寒い冬にうれしい商品を開発いたしました。生姜入り商品「冷え知らず」さんの生姜シリーズの発売を機に、生姜の魅力を追求めべく2007年より活動している社内部活動「永谷園生姜部」が監修し、生姜好きの方にご満足いただけるようなおいしさに仕上げました。生姜と韓国のおいしさが詰まった“冬にうれしい”本商品を発売することで、寒い日の食卓を応援してまいります。



### 商品特長

- ・韓国風棒もち・トック(100g)とセットになった濃縮タイプの鍋つゆの素です。
- ・日本で注目が集まってきている韓国の定番メニュー2品で、生姜好き&韓国料理好きの方にオススメの商品です。
- ・千切りの生姜が入っているので、生姜の食感と香り・ポカポカ感が楽しめます。

### 【タツカンマリ風】

- ・韓国の鶏の水炊き「タツカンマリ」をモチーフに、鶏をベースに魚介系の旨みを加えた、味わい深いやさしいスープです。
- ・唐辛子などを合わせたペースト状の調味料の「タテギ」を別添しているため、お好みで辛さを調整できます。
- ・おすすめの具材は、鶏もも肉、じゃがいも、長ねぎです。

### 【カムジャタン風】

- ・豚の背骨肉とじゃがいも、ねぎや生姜の香味野菜をピリ辛スープで煮込んだ韓国の代表的鍋メニュー「カムジャタン」をモチーフにしました。
- ・ポーク系の白湯スープに唐辛子とすり胡麻、魚介系の旨みを加えたコクのある本格的なおいしさです。
- ・おすすめの具材は、豚バラ肉、じゃがいも、長ねぎ、ニラです。

## 商品概要

商 品 名	生姜タッカンマリ風鍋の素	生姜カムジャタン風鍋の素
表 示 内 容 量	166g (調味ソース 56g、トック 100g、タテギ 10g)	171g (調味ソース 71g、トック 100g)
荷 姿	6P×4B	
希望小売価格	348 円(税込)	
賞 味 期 間	6 ヶ月	
発 売 年 月 日	2012 年 8 月 20 日(月)	
発 売 地 区	全国	

## ご参考:生姜と永谷園の関係

弊社では、「冷え知らず」さんの生姜シリーズの発売をきっかけに、おいしい食を通じて“生姜の魅力”を追求する部活動『**生姜部**』を2007年12月に立ち上げました。これまでに、試験農場での生姜の栽培や、生姜の研究、172品もの生姜レシピを動画で紹介するなど、生姜に本気で取り組んでいます。これまでに、活動内容とレシピをまとめた本「しょうがの知恵」(学研パブリッシング)や、生姜部監修の生姜スイーツのレシピ本「永谷園生姜部の しょうがスイーツ」(日東書院本社)の2冊を刊行いたしました。これからも部活動で得た知見をもとに、お客様にとって新しい価値ある商品の提案を目指してまいります。

## 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