

# NEWS

新メニュー

「手軽でおいしい！」と大好評のマジックシリーズ

**NEW 「お魚マジック ソースが決め手！ 鮭マヨ」**

「お肉マジック」シリーズ リニューアル:お肉がジューシーに!!

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)の「お肉マジック」(2012年発売)、「お魚マジック」(2013年発売)シリーズは、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として発売以来ご好評いただいております。今回は新メニュー「お魚マジック ソースが決め手！ 鮭マヨ」(税抜189円)を、2014年2月3日(月)より全国で発売いたします。また、「お肉マジック」シリーズ(全メニュー)はお肉が柔らかくジューシーに仕上がる品質にリニューアルいたします。家族で楽しめ、簡単調理が特長の「マジック」シリーズの新メニューを発売することで、人気が高い惣菜の素市場の更なる活性化を図ってまいります。



開発経緯

2012年に発売した「お肉マジック」シリーズは、「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。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。

「お肉マジック」シリーズのご好評を受け、2013年2月に発売した「お魚マジック」シリーズは、「レパートリーが増えない」、「食卓に出したいが、子供が食べてくれない」という、お魚メニューに対しての主婦の悩みを解決しようと開発したシリーズです。現在発売中の「お魚マジック 切り身魚でタルタルフィレオ」、「同 切り身魚でクリスピー竜田揚げ」は、水産庁が水産物・魚製品の消費拡大に向けた「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環である、「ファストフィッシュ」(手軽・気軽においしく、水産物を食べることで及びそれを可能にする商品や食べ方)商品に選定されています。

## 商品特長

### 【お魚マジック ソースが決め手！ 鮭マヨ】

- ・「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。
- ・年中いつでも手に入りやすい甘塩鮭の切り身を使い、お子様に人気のマヨネーズ味の「鮭マヨ」ができあがります。
- ・マヨネーズ風のソースに香辛料をほどよく効かせたまろやかな味わいで、ご飯にピッタリです。
- ・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、甘塩鮭(切り身) 4切れ(約 250g)、卵 1個、サラダ油 大さじ2

- ① 魚は一口大に切る。(骨は取り除く)
- ② 卵と混ぜた「衣」に切った魚を入れ、よくからめる。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、衣付けした魚を入れて時々返ししながら両面焼く。<6分半>
- ④ 魚に火が通ったら火を止め、「調味ソース」を全体にからめてできあがり。

### 【お肉マジックシリーズ リニューアル】

「お肉マジック」シリーズ(豚バラスライスで角煮風、豚バラスライスでかつ煮風、カリカリ衣の鶏唐風、揚げずにできる！チキン南蛮風、混ぜるだけでビッグつくね)は、お肉が柔らかくジューシーに仕上がるよう品質をリニューアルし、さらにおいしくなりました。

また、シリーズ全体では、メニュー名が目立つようパッケージをリニューアルしました。

## 商品概要

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間	発売地区	発売年月日
お肉マジック 豚バラスライスで角煮風	78.7g (調味ソース 65g、 角煮の素 13.7g)	10P×6B	税抜 189円	12ヶ月	全国	2012年2月6日(月)
お肉マジック 豚バラスライスでかつ煮風	74g (調味ソース 49g、 衣 25g)					
お肉マジック カリカリ衣の鶏唐風	90g (調味ソース 52g、 衣 38g)					
お肉マジック 揚げずにできる！チキン南蛮風	84.6g (タルタルソース 50g、 衣 34.6g)					2012年8月20日(月)
お肉マジック 混ぜるだけでビッグつくね	66g (調味ソース 42g、 つくねの素 24g)					2013年8月5日(月)
お魚マジック 切り身魚でタルタルフィレオ	91.5g (タルタルソース 50g、 衣 41.5g)					2013年2月4日(月)
お魚マジック クリスピー竜田揚げ	64g (衣 53g、 下味用調味料 11g)					2013年8月5日(月)
お魚マジック ソースが決め手！鮭マヨ	100g (調味ソース 69g、 衣 31g)					2014年2月3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