

NEWS

中華惣菜の素で新提案

おいしさそのまま 脂質・塩分20%カット(*)

「やさしい中華 (青椒肉絲、回鍋肉、八宝菜、麻婆豆腐)」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、おいしさはそのままに脂質・塩分を 20%カット(*)した中華惣菜の素「やさしい中華 青椒肉絲」、「同 回鍋肉」、「同 八宝菜」、「同 麻婆豆腐」(税込 192 円)を全国で 2014 年 8 月 4 日(月)より新発売いたします。近年人気の惣菜の素市場で、健康を気にされる方にとってうれしい脂質・塩分 20%カットの商品を発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。

開発経緯

惣菜の素市場は、中華・和風・洋風・韓国風・エスニック風など年々品揃えが拡大していますが、中でも最も市場規模の大きい中華惣菜の素市場は近年拡大傾向にあります。中華惣菜の素の購入者の約半数は 50 代以上のシニア世代で、健康の意識が高い世代でもあります。健康維持のうえで特に気にされる方が多いのが脂質や塩分の摂りすぎです。そこで、おいしさはそのままに脂質・塩分を 20%カット(*)した中華惣菜の素を開発いたしました。中華だしやスパイスが効いた下味粉がしっかりつき、塩分量が少なくても満足感のある味わいと少ない油で中華料理ならではの油感を味わえるよう工夫しました。(※)各メニュー用調味料標準品と比べ、1 人前当たりの脂質・ナトリウム 20%カット



商品特長

- ・「調味ソース」と「下味粉」がセットになった、本格的なおいしさはそのままに脂質・塩分 20%カット(*)の中華惣菜の素です。
- ・中華だしの効いた下味粉を肉にまぶすことで、肉に旨みがしっかり付き、脂質・塩分控えめでも本格的な中華のおいしさを実現しました。
- ・香辛料等を効果的に使うことで、塩分控えめでも各メニューの特徴あるおいしさに仕上がります。
- ・肉に下味粉を使用することでとろみがつき、小さじ 1 杯の少ない油でも油のりがよく、中華のおいしさでもある油感が感じられます。
- ・【青椒肉絲】・・・鶏だしとにんにく等の香辛料を効かせた下味に加えて、オイスターソースをベースに生姜やスターアニス(八角)の香辛料を効かせたソースがポイントです。
- ・【回鍋肉】・・・鶏だしと生姜等の香辛料を効かせた下味に加えて、ソースは豆鼓醤をはじめとした中華醤をベースに生姜を効かせました。
- ・【八宝菜】・・・ほたてのだしと生姜等の香辛料を効かせた下味に加えて、ソースはほたてと鶏をベースに、風味豊かな味わいに仕立てました。にんじん、きくらげ、たけのこ、しいたけ、赤ピーマンの具入りです。
- ・【麻婆豆腐】・・・鶏だしと花椒等の香辛料を効かせた下味に加えて、にんにくや花椒などの香辛料を効かせました。

商品概要

商 品 名	やさしい中華 青椒肉絲	やさしい中華 回鍋肉	やさしい中華 八宝菜	やさしい中華 麻婆豆腐
表示内容量	80g(調味ソース 72g、 下味粉 8g)	68g(調味ソース 62g、 下味粉 6g)	116g(具入り調味ソース 110g、下味粉 6g)	87.5g(調味ソース 81.5g 下味粉 6g)
荷 姿	5P×12B			
希 望 小 売 価 格	税込 192 円			
賞 味 期 間	12 ヶ月			
発 売 地 区	全国			
発 売 年 月 日	2014 年 8 月 4 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