

# NEWS

秋冬限定

お湯をかけるだけで、とろみのあるお粥風のお茶づけに！

## 「中華風 鶏粥風茶づけ」 「和風 たまご粥風茶づけ」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、お湯をかけるだけでとろみのあるお粥風のお茶づけができるお茶づけの素「中華風 鶏粥風茶づけ」、「和風 たまご粥風茶づけ」(税込 129 円)を、秋冬限定で 2014 年 9 月 1 日(月)より全国で発売いたします。

### 開発経緯

「お粥」は、やさしい味わいであたたまるメニューとして定番のお米メニューです。また、近年は外食店で“だし”の効いた中華粥が人気を呼んでいます。一方で、日本の定番のお粥は「味気ない」「食事としては物足りない」というイメージや、中華粥は「家庭では作るのが難しい」というイメージがありました。そこで、お茶づけ感覚で自宅で簡単にできる「お粥風茶づけ」を開発いたしました。



### 商品特長

・お茶碗に軽く1杯分(約100g)のごはんを盛り、お茶づけの素をかけ、お湯(100ml)を注ぎよくかき混ぜると、30秒ほどでとろりとしたお粥風茶づけが楽しめます。

#### 【中華風鶏粥風茶づけ】

・鶏の旨みのあるスープをベースに、生姜と胡麻油を効かせ中華風の味わいに仕立てました。  
・具材は、鶏そぼろ、赤ピーマン、ねぎが入っています。

#### 【和風たまご粥風茶づけ】

・鰹節と昆布の合わせだしに酒粕を隠し味に加え、煮込んだお粥を表現しました。  
・具材は、かき玉子、ごま、しいたけ、ねぎが入っています。

### 商品概要

商品名	中華風 鶏粥風茶づけ	和風 たまご粥風茶づけ
表示内容量	15g(5g×3袋)	13.5g(4.5g×3袋)
荷姿	10P×6B	
希望小売価格	税込 129 円	
賞味期間	12カ月	
発売地区	全国	
発売年月日	2014年9月1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  
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454  
Tel. 03-3432-2519