

## NEWS

様々なメディアの賞を獲得した「パキット」から、新メニュー登場！

### 新発売「パキット ジェノベーゼ」

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、パキットと折ったパスタを電子レンジ(以下、レンジ)でチンするだけで、“パスタの茹で”と“ソースの温め”が一度にできるパスタソース「パキット」シリーズより、「パキット ジェノベーゼ」(税抜 300 円)を 2024 年 3 月 4 日(月)より全国で発売いたします。第三弾となる今回は、女性人気の高い“ジェノベーゼ”を、爽やかなバジルの香りと芳醇なチーズの濃厚な味わいに仕立てました。鍋いらずで調理に手間がかからない点に加え、これまでにない調理方法によって実現した“茹でたてのアルデンテ食感”も楽しめる本シリーズのラインアップを拡充することで、パスタソース市場のさらなる活性化を図ってまいります。

- これまでにない革命的な作り方で、様々なメディアの賞を多数獲得！  
さらに、“麺を茹でられるパスタソース”として、特許を取得しました！
- 合言葉は“水を入れたら「パキット・チン・ぐるぐる」”手間をかけずに本格アルデンテ♪
- 発売後もお客さまの声に向き合い続け、“さらにおいしく”なりました。



#### 商品特長

- ・レンジにかけるだけでパスタの茹でもソースの温めも同時にできる専用パウチに入った“パスタソース”です。
- ・パスタはお好みに合わせて 1.4mm~1.7mm を使用いただけます(早ゆでパスタも使用可)。
- ・パスタの茹で汁に含まれるデンプンの効果を活用し、ソースを乳化させることでパスタとソースがよく絡む濃厚な味わいに仕上げています。
- ・調理に使う水の量はコップ約1杯分の 160ml と、ガスコンロを使用して調理する場合より約95%削減<sup>\*1</sup>、さらにCO<sub>2</sub>排出量も約70%削減<sup>\*2</sup>できるので、環境にもやさしい商品です。

<sup>\*1</sup> パスタ(乾麺)調理時における水の使用量(当社調べ)

<sup>\*2</sup> 家庭でパスタ(乾麺)を茹でる際に排出されるCO<sub>2</sub>排出量(当社調べ)

条件:パスタ、ソース調理ともに水15℃、3L(茹でる用2L、ソース湯せん用1L)の場合

- ・爽やかなバジルの香りと芳醇なチーズの濃厚な味わいのジェノベーゼです。
- ・ゴーダチーズの風味をベースに、ペコリーノロマーノとパルミジャーノレジャーノをブレンドしました。

#### ありそうでなかった「麺を茹でられるパスタソース」の目新しさ

ランチメニューとして女性人気の高いパスタですが、自分で調理する場合、「たっぷりのお湯を沸かす必要がある/ソースは別で湯せんが必要/調理器具や食器で洗い物が多くなる」など、一人分を作るだけなのに大人数分作るときと手間は変わらず、効率の悪さを感じるメニューでもあります。この“効率の悪さ”を理由にパスタ調理を諦めていた方に対し、“レンジでパスタもソースも一気に調理できるパスタソース”として、革命的なパスタ調理の新スタイルを確立したのが「パキット」です。





### 【受賞例】

その新規性が評価され、2023年3月の第1弾発売時から多数のメディア掲載や賞を獲得。発売から2ヶ月で約100万食強を出荷し、年間売り上げ目標は7ヶ月で達成するなど、パスタソース市場では後発でありながら、上述のパスタ調理を諦めていた層に向け、新たな需要を開拓しました。

また、昨年11月にはソースの技術が認められ、電子レンジで乾燥パスタをおいしく茹でられる専用パスタソースとして特許を取得しました。(特許番号:7381803号)

### 調理は本品のみですべて完結！美味しく作る合言葉は「水を入れたら「パキッ・チン・ぐるぐる」」

#### STEP

### 1

パスタを割って袋に入れ、水を加える



#### STEP

### 2

レンジでチンそのまま庫内で蒸らす



#### STEP

### 3

袋の中でかき混ぜてできあがり



作り方は本品に水(160ml)とパキッと半分折った乾燥パスタ(100g)を入れ、レンジで温めたら、最後に袋の中でかき混ぜる、「水を入れたら「パキッ・チン・ぐるぐる」」が美味しく作る合言葉です。

ソースの中でパスタを茹でるので、ソースの味が染み込んで、さらに最後にぐるぐるとかき混ぜることでパスタの茹で汁に含まれるデンプンによってソースが乳化、パスタとソースに一体感が生まれます。

簡便性の面では「冷凍パスタ」も人気が高いですが、お店で食べるような茹でたてのアルデンテ食感を楽しめて、常温保存可能でかさばらずにストックできるのは、他のパスタ商品にはない本シリーズの特長です。

実際に本シリーズをお召し上がりいただいた方からも、「面倒な工程がないので、忙しいときや疲れているときに便利」「レンジだけですごくラクなのに美味しい」「こんな商品があればいいなと以前から思っていた」など、大変ご好評いただいています。

### お客さまの声に向き合い続け、さらにおいしくなりました！

「正直、パスタを茹でるのが面倒だった」というお客さまの声から誕生した本シリーズは、第1弾発売以降もその声に向き合い続け、改良を行っています。パッケージでは、「パキット」がどのような商品かを理解してもらうため、シリーズの特長でもある「鍋なし、手間なし」の独自の価値をより目立たせたデザインに変更。さらに「パキットボロネーゼ」はソースの水分量や加熱時間を調整することで、麺の茹で上がりの食感を向上させ、「同カルボナーラ」はソースをより濃厚にすることで麺に絡みやすく、さらにベーコンを増量して具材感をアップさせました。

今後も真摯に向き合う姿勢は変わらず、お客さまにおいしくお召し上がりいただける商品づくりに励んでまいります。

### 商品概要

商品名	NEW パキット ジェノベーゼ	パキット ボロネーゼ	パキット カルボナーラ	パキット ペペロンチーノ	パキット たらこ
表示内容量	65g	105g	80g	65g	
荷姿	10P×6B				
希望小売価格	税抜 300円				
賞味期間	15ヶ月	18ヶ月	15ヶ月	18ヶ月	
発売年月日	2024年3月4日(月)		順次切替		
発売地区	全国				

### 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)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519