

# NEWS

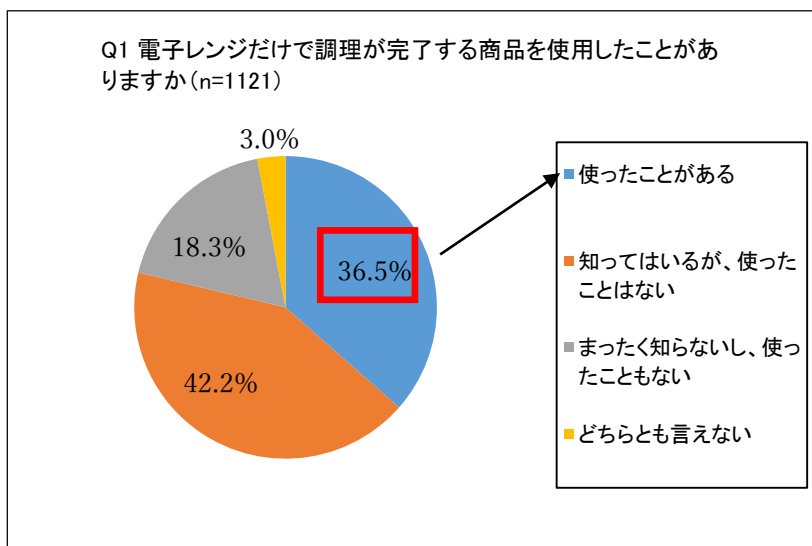
## 「レンジ調理は作る時間がない時に活用」と回答した人、65% 調理時間を短縮させて時間を有効に使いたい、そんな方へ。 ～永谷園レンジ調理商品のご紹介～

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、日々様々なことに取り組んでいる方々に、1日24時間をより一層有効活用していただきたいと考え、レンジで調理ができる商品、「レンジのススメ」シリーズおよび「パキット」シリーズをご紹介します。

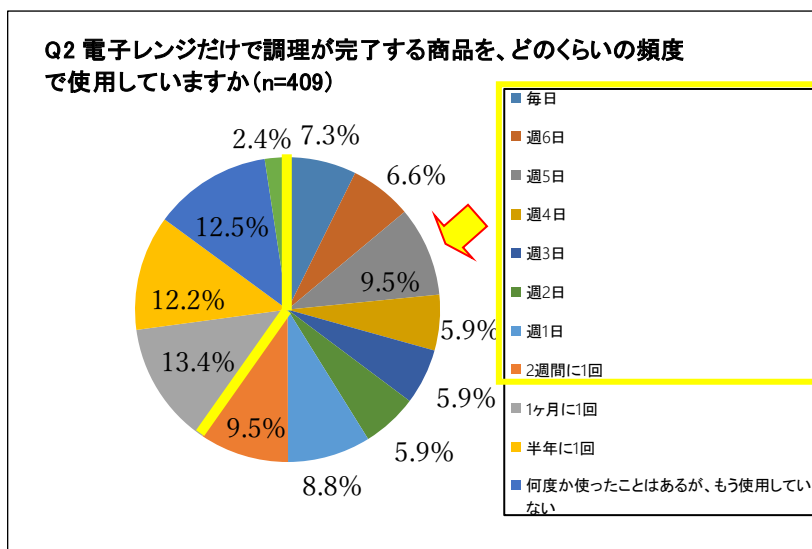
レンジに入れて、完成まで「ほったからし」にできるので、別の作業をするなど時間を有効活用されたい方におすすめです。

2024年1月、永谷園がレンジ調理に関する調査を行いましたので、ご案内いたします。

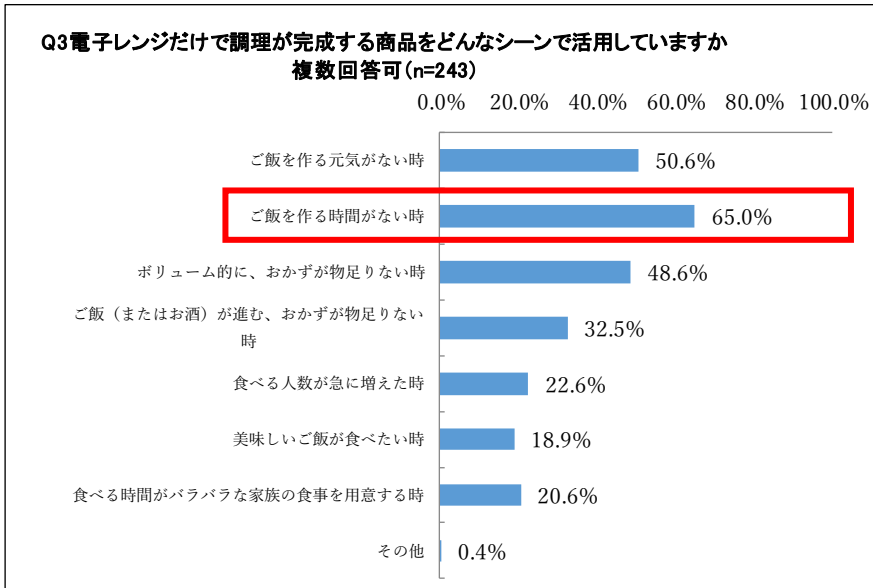
【調査資料】レンジ調理に関するアンケート(2024年1月実施、永谷園調べ n=1121)



36.5%の方が実際にレンジ調理商品の使用経験がありました。



Q1で「使ったことがある」方を対象に使用頻度を聞いています。使用経験のある方の約6割の方が2週間に1度以上、レンジ調理ができる商品を使用しています。



Q2で「2週間以上1度使ったことがある」方を対象に活用シーンを聞いています。65%の方が「ごはんを作る時間がない時」に使用されています。

「ご飯を作る時間がない時」「もう1品さっと作りたい時」に役に立つのが、調理を電子レンジに任せて「ほったからし」にできるレンジ調理商品です。

## 1. 「レンジのススメ」シリーズ(2021年8月より順次発売、希望小売価格:270円(税抜))

### 《商品特長》

①作り方はレンジに入れてチンするだけ



②調理はレンジにおまかせでOK! 忙しい時間を効率的に使えます。できあがりのボリュームもしっかり◎簡単にあと1品が出来上がります

③フライパンや鍋を使わずにできるから、洗い物の手間も省けます

### ④各メニューの紹介

#### 【広東風麻婆豆腐 中辛】レンジ加熱 600W 4分 材料:豆腐

ひき肉入り麻婆ソースが入ったパウチに豆腐1丁を入れ、電子レンジで加熱すると麻婆豆腐が完成します。

オイスターソースや香味油を使用。まろやかなコクとやさしい甘さで、お子様から大人まで召し上がれる味になっています。



#### 【四川風麻婆豆腐 辛口】レンジ加熱 600W 4分 材料:豆腐

ひき肉入り麻婆ソースが入ったパウチに豆腐1丁を入れ、電子レンジで加熱すると、麻婆豆腐が完成します。

豆板醤や花椒を使用。刺激的な香り・奥深い痺れ辛さが食欲をそそる本格的な味わいに仕上げました。



**【麻婆茄子】 レンジ加熱 600W 7分 材料:なす**

豚ひき肉入り特製麻婆ソースが入ったパウチになす(中3本)を切って入れ、電子レンジで加熱するだけで麻婆茄子ができあがります。

甘辛みそ味にオイスターソースのコクを加えた、お子様から大人までおいしく召し上がれる味わいに仕上げました。



**【肉豆腐】 レンジ加熱 600W 5分 材料:豆腐**

牛ひき肉入り特製ソースが入ったパウチに豆腐1丁を切って入れ、電子レンジで加熱するだけで牛すき焼き風肉豆腐ができあがります。

甘辛醤油仕立てで、牛ひき肉・ねぎ・牛脂の旨みといった鍋で煮込んだような味わいになっています。



**【豚バラ大根】 レンジ加熱 600W 8分 + 蒸らし 5分 合計 13分 材料:豚バラ肉、大根**

特製ソースが入ったレンジ専用袋に豚バラ肉(100g)と大根(180g 約1/5本)を切って入れ、電子レンジで加熱後、庫内で蒸らすだけで、豚バラ大根ができあがります。

長時間加熱しなくても大根がやわらかくなり、味がしっかり染み込みます。

鰹、昆布、椎茸の3種のだしの旨みと甘から醤油味がごはんによく合う味わいです。



**【海老チリ】 レンジ加熱 600W 5分30秒 材料:むきえび、長ねぎ**

特製ソースが入ったレンジ専用袋にむきえび(150g 10~12尾)とみじん切りにした長ねぎ(30g 約1/3本)を入れ、電子レンジで加熱するだけで海老チリができあがります。

ソースにとろみをつけることで、海老に絡みやすくなり、片栗粉をまぶす手間も省きました。

濃厚なトマトの酸味とほどよい辛さで、お子様から大人までおいしくお召し上がりいただけます。



**【八宝菜】 レンジ加熱 600W 4分30秒 + 蒸らし 5分 合計 9分30秒 材料:豚バラ肉、白菜**

特製ソースが入ったレンジ専用袋に豚バラ肉(100g)と白菜(200g 約中サイズ1/8個)を切って入れ、電子レンジ(600W)で加熱後、庫内で蒸らすだけで、八宝菜ができあがります。

3種の具材(にんじん、たけのこ、きくらげ)入り。

鶏のコク、海鮮のうま味がしっかり効いた、ごはんにぴったりの味つけです。



**【青椒肉絲】 レンジ加熱 600W 5分(肉を入れて3分、その後ピーマンを追加し2分)**

**材料:豚こま切れ肉、ピーマン**

特製ソースが入ったレンジ専用袋に牛または豚こま切れ肉(150g)とピーマン(130g 約5個)を切って入れ、電子レンジで加熱するだけで、青椒肉絲ができあがります。

たけのこの具材入りで、コクのあるオイスターソース味とブラックペッパーが素材の旨みを引き出します。



**2. 「パキット」シリーズ(2023年2月より順次発売、**

**希望小売価格:300円(税抜))**

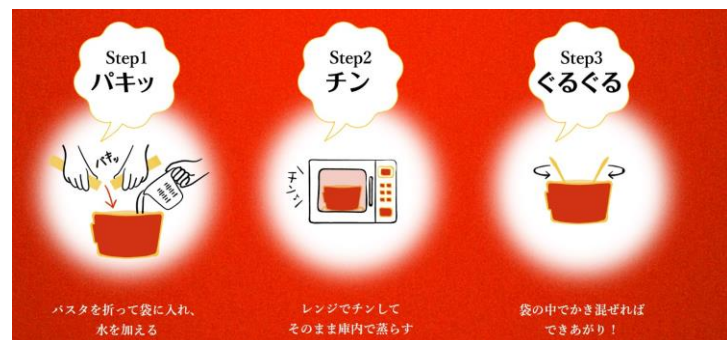
**《商品特長》**

①作り方は、簡単な3ステップのみ。

麺もパスタソースも一度に調理できます。

作り方動画はこちら

<https://youtu.be/BdWOTBn5ZPY>



②パウチの中にコップ一杯(160ml)の水とパスタを“パキッ”と折って入れ、電子レンジでチン(加熱)するだけで、パスタの茹でとソースの温めが同時にできる“パスタソース”です。

\*ソースの技術が認められ、2023年11月には「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」)。

“茹でてたてのアルデンテ食感”が電子レンジ調理で実現できます。

パスタの茹で汁を使ってパウチの中でソースをぐるぐる混ぜ、乳化させることにより、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。

③お水を沸騰させる必要がないので、短い時間で調理が可能! また、大きなお鍋やザルもないので、片付けにも手間がかかりません。



#### ④各メニューの紹介

**【ボロネーゼ】 レンジ加熱 600W 6分30秒 + 蒸らし 6分30秒 合計 13分**

牛豚ミンチ、玉ねぎの具入りで、じっくり煮込んだ挽肉の旨味とチーズのコク深さが味わえます。

**【カルボナーラ】 レンジ加熱 600W 5分 + 蒸らし 8分 合計 13分**

ベーコンの具入りで、3種のチーズ(ブルーチーズ、カマンベールチーズ、パルメザンチーズ)によりコクや酸味を効かせつつ、卵黄の濃厚な味わいが楽しめます。

**【ペペロンチーノ】 レンジ加熱 600W 5分30秒 + 蒸らし 7分30秒 合計 13分**

ベーコン、オリーブ、フライドガーリック、唐辛子の具入りで、ブラックオリーブの旨味とガーリックが香る、クセになる味わいです。

**【たらこ】 レンジ加熱 600W 4分30秒 + 蒸らし 8分30秒 合計 13分**

たらこを贅沢に使用した、バターのコクも豊かで濃厚な味わいです。

**【ジェノベーゼ】 レンジ加熱 600W 4分30秒 + 蒸らし 8分 合計 12分30秒**

爽やかなバジルの香りと、ゴーダチーズの風味をベースに、パルミジャーノ・レッジャーノとペコリーノ・ロマーノをブレンドした芳醇なチーズの濃厚な味わいが楽しめます。



#### 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)永谷園ホールディングス広報部 Tel. 03-3432-2519

Mail: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp