

NEWS

卵3個で家族の“おいしい”独り占め！ 永谷園「広東風かに玉」おかげさまで40周年

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は発売40周年を迎えた「広東風かに玉」につきまして、これまでのお客様はもちろんのこと、新規のお客様にも手軽にお試しいただけるアレンジレシピ「大皿天津飯」をご提案いたします。たまご3個とごはんがあれば、フライパン1つ・短時間で主役の一品が完成するので、毎日の献立にお悩みのお客様にピッタリです。



調理例

●あらためて、「広東風かに玉」ってどんな商品？

- 卵3個だけあれば、具だくさんであんかけたっぷりのかに玉が簡単にできあがります。

✓卵と混ぜて焼く「かに玉の素」は、6種の具(たけのこ・人参・かに肉・かまぼこ・きくらげ・しいたけ)入り。

✓「あんかけの素」はグリーンピース入り。

✓かに玉もあんかけもフライパンひとつで作れます。

- 「広東風かに玉」は1985年に発売されました。おかげさまで発売からの40年間お客様にご愛顧いただき、販売数量は累計で約3億袋にのぼります(2025年3月時点)。

「広東風かに玉」がどのように製造されているかをご覧くださいませ

↓
バーチャル工場見学URL(約3分間): https://www.nagatanien-foods.co.jp/factory_tour/#item03



発売当時(1985年)の
パッケージデザイン

●時間も材料もない！

・・・そんな時でも、パパッと作って家族の“おいしい”を独り占め♪
広東風かに玉で「大皿天津飯」(アレンジレシピ)のご紹介

作り方動画URL(約1分間): <https://www.youtube.com/watch?v=4LCX7OzOes>



※本動画の商品パッケージは撮影当時(2020年)のものです。



「献立、何も思いつかない…」
「冷蔵庫の中に何も無い! どうしよう…」
「仕事帰りでクタクタ…でも何か作らないと」
こんなシーンありませんか?

そんなお客様にご提案したいのが「大皿天津飯」。

- ①用意する材料は卵とごはんだけ
- ②調理時間約5分
- ③フライパン調理でメインディッシュが完成
- ④洗い物が少ない

なのがうれしい♪

これからの暑い季節、キッチンに立つのがキビシくなりますよね。
そんな時にも「大皿天津飯」はおススメです。



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 佐藤志保

広東風かに玉は、お客様から「簡単調理で、食卓に彩りを添える一品」として長年ご愛顧いただいてまいりました。

そして、今回ご紹介した「大皿天津飯」はお子さまからおとなの方までおいしく召し上がっていただけるカレーライスのようなメニューだと思っています。お客様に浸透して「毎月5日(=たまごの日)は大皿天津飯♪」のようになればとてもうれしいです。

「広東風かに玉」・たまごそうざいブランドサイト: <https://www.nagatanien.co.jp/brand/tamago/>



【おまけ情報 : 本日の逸品「ふんわりかに玉」のご紹介】

コチラの商品は、レンジ調理だけでふわふわ食感のかに玉が楽しめます。具は、たけのこ・人参・かに肉・椎茸入り。

本日の逸品ブランドサイト:

<https://www.nagatanien.co.jp/brand/ippin/>

●商品概要

商 品 名	広東風かに玉	本日の逸品 ふんわりかに玉
表 示 内 容 量	116.6g(2人前) かに玉の素、あんかけの素	176g(2人前)
希 望 小 売 価 格 (税 抜)	258円	300円
賞 味 期 間	18ヶ月	12ヶ月
発 売 年 月 日	1985年2月	2025年3月
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 コーポレート・コミュニケーション部

Tel. 03-3432-2519

株式会社永谷園

コーポレート・コミュニケーション部 〒105-8448東京都港区西新橋2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp