

NEWS

簡単に理想の **「ふわとろ」仕立て** が楽しめる♪

「ふわとろ仕立て かに玉」 「同 明石焼風」「同 デミオムレツ」

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、玉子惣菜の素の新シリーズ「ふわとろ仕立て かに玉」「同 明石焼風」「同 デミオムレツ」(希望小売価格・税抜258円)を2026年3月2日(月)に新発売いたします。ふわとろ品質のかに玉の素やふわふわ粉を使用した玉子にあんやソースをかけることで、「ふわとろ」食感の玉子おかずに仕上がります。



●人気の“ふわとろ食感”が、簡単にできる秘密！

かに玉やオムライスなどの玉子料理は“ふわとろ食感”がトレンド。「ふわとろ仕立て」シリーズなら、誰が作ってもふわとろに仕上がるので、簡単に理想の食感を実現できます。

	かに玉	明石焼風	デミオムレツ
ふわとろ食感の玉子の秘密！	本シリーズ特製の「かに玉の素」を卵に加えることで、ふわとろ食感に焼きあがります。	「ふわふわ粉」を水・卵と合わせることで、ふわとろ食感に焼きあがります。	バターが香る「ふわふわ玉子の粉」と卵を合わせることで、デミグラスソースに合うふわとろ食感に。
玉子と相性バツグン！ あん&ソース味のポイント	町中華やレシピサイト等でも人気の醤油ベースの「甘酢あん」。醤油・酢を使用した、甘じょっぱくて酸味のある味わいに仕上げました。	兵庫県名物の「明石焼」をイメージした、鰹だしが効いたやさしい味わい。「具入りソース」はにんじん・たこ入りなので、ねぎを加えるだけで彩り華やかな一品に。	野菜の旨みが溶け込んだ玉ねぎと豚肉入りの「具入りソース」と水を合わせるだけで、人気のデミグラスソースが完成♪

●開発経緯

物価高が続く中、豆腐だけで作れる麻婆豆腐の素など、少ない材料で作れる主役おかずが人気です。玉子料理も、家庭に常備されていて使いやすいため人気ですが、卵だけで作れる主役おかずのレパートリーが少ないという悩みがあります。

そこで、卵だけで主役おかずが作れる「ふわとろ仕立て」シリーズを開発しました。永谷園は「広東風かに玉」など中華の玉子惣菜の素では40年以上の歴史があり、その強みを活かして中華・和風・洋風のメニューを揃え、毎日の献立作りをサポートします。



中華 シリーズ



▶【アレンジ♪】丼ものにオススメ！

「かに玉」は**天津飯**に！
「デミオムレツ」は**大皿オムライス**に！
ご飯に乗せるだけで、
メインメニューに変身します。



ふわとろ仕立て シリーズ



●商品概要

商 品 名	ふわとろ仕立て かに玉	ふわとろ仕立て 明石焼風	ふわとろ仕立て デミオムレツ
表 示 内 容 量	114.2g	130.6g	134.2g
希望小売価格(税抜)	258円		
賞 味 期 間	12ヶ月	18ヶ月	24ヶ月
発 売 年 月 日	2026年3月2日(月)		
発 売 地 区	全国		

▶「永谷園のたまごそうざい」ブランドサイト

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

【お問い合わせ先】

お客様からのお問い合わせ先 : ㈱永谷園 お客様相談室
報道各位からのお問い合わせ先 : ㈱永谷園 商品広報部

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

株式会社永谷園

商品広報部 〒105-8448東京都港区西新橋2-38-5
TEL:03-3432-2519 MAIL: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp