

NEWS

暑い夏ならではの！のお楽しみ 永谷園の夏メニュー

1. 『冷やし茶づけ』75% が体験！&期間限定「だし茶漬け(のり)」1袋サービス品
2. 人気の「そうら一めん」に姉妹品登場！「そばら一めん」
3. 火を使わず、簡単アレンジ！『麻婆春雨サラダ』

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、お茶づけ商品や麺商品・惣菜の素商品にて、清涼感のある“冷やしメニュー”を提案することで、暑い夏をおいしく乗り切るサポートをしております。



1. 『冷やし茶づけ』75%が体験！ & 「だし茶漬け(のり)」1袋サービス品

冷やし茶づけは、通常お湯をかける場所、冷たい水をかけて召し上がっていただく、夏にぴったりなお茶づけの食べ方として、2002年夏より提案しています。火を使わない調理の手軽さ、さっぱりとした味わいが人気を呼び、お茶づけの素を購入いただいた方の75%に召し上がっていただいています。(弊社「お茶づけ海苔」購入者アンケートより/2012年実施、n=405)

本年は、『冷やし茶づけ』が最適な6~8月にかけて、パッケージにて『冷やし茶づけ』を訴求し、また近年人気が高まっている「だし茶漬け(のり)」を1袋サービス添付した「お茶づけ海苔8袋入」、「さけ茶づけ6袋入」、「梅干茶づけ6袋入」、「わさび茶づけ6袋入」(各税込231円)を期間限定で発売いたします。「だし茶漬け」は2001年に発売し、天ぷらをトッピングする「天茶」としてのアレンジメニューもご好評いただいております。売上についても昨年度は前期比2桁増と、お茶づけ商品の人気メニューとなっております。「冷やし茶づけ」、「だし茶漬け」をお試しいただく機会として、キャンペーン商品を発売することでお茶づけ市場を盛り上げてまいります。

【「冷やし茶づけ」の食べ方】

水洗いしたごはんにお茶づけの素と水をかけ、サラサラと召し上がっていただけます。おすすめのトッピング食材は、天ぷら、鰹やカツオのたたき、うなぎ、温泉卵、キムチ、生姜、みょうが、とろろ芋等々。シンプルな味わいのお茶づけだからこそ、何にでも合い、お好みの食材で楽しめるのが特徴です。



【CM 内容】

「披露宴」篇

- ・放映日：2013年6月中旬～
- ・振分親方の夢の続きは、なんと披露宴！キャンドルサービスではなく「冷やし茶づけサービス」で花嫁役の高橋優子さんと寄り添い祝福を受ける親方。かわいらしい招待客に見とれてしまい…という、夢の中でも一汗かいてしまう親方を楽しく描きました。夢から覚めた親方がすするのは、暑い夏にうれしい「冷やし茶づけ」。爽やかなおいしさと、夢の余韻にひたる親方の表情にご注目ください。



商品概要

商品名	お茶づけ海苔 (だし茶漬けサービス添付)	さけ茶づけ (だし茶漬けサービス添付)	梅干茶づけ (だし茶漬けサービス添付)	わさび茶漬け (だし茶漬けサービス添付)
表示内容量	77g	57g	57g	56g
荷姿	8袋+1袋 × 60P		6袋+1袋 × 60P	
希望小売価格	税込 231 円			
発売地区	全 国			

2. 夏場の乾麺に新風！「そうらーめん」に続く第2弾「そばらーめん」発売中！

乾麺は手軽に作れ、さっぱりとしたおいしさで夏場に人気ですが、味のバリエーションが少なく、食べ飽きてしまうというお客様の不満がありました。そこで、これまでの乾麺にはない新しいコンセプトの商品をご提案しようと、2007年に「そうらーめん」を発売し、“のどごしはそうめん、味わいはラーメン”という他にはない乾麺としてお客様に大変ご好評いただいています。

「そばらーめん」は、春夏限定の新感覚乾麺の第2弾として開発いたしました。「そば」の味わいと、「ラーメン」のコシを融合した新感覚の乾麺です。これまでの乾麺にはない味わいをお届けすることで、乾麺市場のさらなる活性化を図ってまいります。

【商品特長】

《そうらーめん》（税込 278 円）

- ・そうめんと同じ1mmの細さで、そうめんの“のどごし”と、ラーメンの“味わい”を同時に楽しめる乾麺です。
- ・3分ゆでた後、冷水で冷やして、お召し上がりいただけます。
- ・焦がしねぎ風味の“香味油”付きです。家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。

《そばらーめん》 NEW（税込 278 円）

- ・「そばの味わい」と「ラーメンのコシ」を融合した乾麺です。
- ・粉の配合：そばの香りと味わいを活かしながら、ラーメンのしこしこした食感を出すベストバランスで配合しました。
- ・麺の形状：夏場に食べやすい、細めの麺に仕上げました（太さ 1.5mm）。また、角麺にすることで見た目を“そば”らしくし、食べるとラーメンのコシがあるという新感覚をお楽しみいただけます。
- ・4分半ゆでた後、冷水で冷やして、お召し上がりいただけます。
- ・爽やかな辛さのある“花椒油”付きです。家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。（※“花椒油”とは、花椒(中国山椒)の香りを移した香味油です）



3. 中華惣菜の素 火を使わなくてもできる！夏場に人気のアレンジレシピ

弊社では、中華惣菜の素を多数展開しており、短時間で手軽に調理できることから、忙しい主婦をサポートする「時短メニュー」としてご支持いただいています。本年も「麻婆春雨」(税込 315 円)を使って、夏向きの火を使わないアレンジレシピをパッケージや店頭を通して提案いたします。意外性のある冷製メニューで、楽しく食卓を囲んでいただきます。



【「麻婆春雨サラダ」作り方】

<作り方 3人前>

用意するもの:「麻婆春雨」、レタス(細切り) 約 1/3 個、
きゅうり(千切り) 1 本、ミニトマト(櫛切り) 8 個

- ① 大きめの器に本品の「春雨」を入れ、熱湯を春雨が浸るまで注ぎ、春雨を戻す。
- ② 春雨が戻ったらざるに移し、冷水で洗って、よく水気を切る。
- ③ 本品の「麻婆ソース」、2 の春雨をボールでよく混ぜ、和える。
- ④ レタスを盛り付けた皿に、3 で和えた春雨を盛り、きゅうりとミニトマトで飾ってできあがり。

【商品特長】

- ・スープによく絡む、コシのある特製「春雨」と、たけのこ・豚ひき肉・きくらげ・赤ピーマン・にんじんが入った「麻婆ソース」のセットです。
- ・材料不要で、フライパンひとつで手軽に作れます。



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 広報室 Tel. 03-3432-2519