

NEWS

新メニュー

『手軽でおいしい!』と大好評のマジックシリーズ

家族がよろこぶ 新メニュー登場!

「お肉マジック 混ぜるだけでビッグつくね」

「お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、手間のかかるメニューが簡単に短時間で調理できる惣菜の素として「お肉マジック」(2012年発売)、「お魚マジック」(2013年発売)シリーズは発売以来ご好評いただいております。今回は新メニュー「お肉マジック 混ぜるだけでビッグつくね」、「お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ」(税込198円)を、2013年8月5日(月)より全国で発売いたします。家族で楽しめる、簡単調理が特長の「お肉マジック」「お魚マジック」シリーズの新メニューを発売することで、人気が高い惣菜の素市場の更なる活性化を図ってまいります。



開発経緯

2012年に発売した「お肉マジック」シリーズは、「メインのおかず」で毎日の献立作りをサポートしたいと開発した商品です。ご家庭の冷蔵庫によくあるお肉で「手間のかかる料理が簡単に調理できる」というコンセプトのもと、下ごしらえ要らずで後片付けも簡単な調理法の商品を開発いたしました。

「お肉マジック」シリーズのご好評を受け、2013年2月に発売した「お魚マジック」シリーズは、「レパートリーが増えない」、「食卓に出したいが、子供が食べてくれない」という、お魚メニューに対しての主婦の悩みを解決しようと開発したシリーズです。現在発売中の「お魚マジック 切り身魚でタルタルフィレオ」、「同揚げずにできる!えびカツ」に加えて新商品「お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ」も、水産庁が水産物・魚製品の消費拡大に向けた「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環である、「ファストフィッシュ」(手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方)商品に選定されています。

商品特長

【お肉マジック 混ぜるだけでビッグつくね】

- ・「つくねの素」と「調味ソース」がセットになっています。フライパンひとつで簡単に調理ができます。
- ・「つくねの素」にキャベツ、しいたけ、たまねぎ、ニンジンなどの具が入っているので、ひき肉と卵をご用意いただくだけで、野菜の旨みと食感も味わえる「つくね」ができあがります。
- ・「つくねの素」には山芋粉が入っているので、ふっくらとした仕上がりになります。
- ・「調味ソース」は醤油ベースのてりやき味です。卵をつけながら食べるとまろやかな味わいになります。
- ・調理時間の目安は 7分半です。

<作り方 3人前>

用意するもの: 本品、ひき肉 300g、卵 1個、サラダ油 大さじ 1/2、水 大さじ 2(調味ソースと混ぜておく)

- ① ボールにひき肉・卵・「つくねの素」を入れて、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を3等分にして入れ、ふたをして焼く。(約3分半)
焼き色が付いたら裏返し、ふたをして裏面も焼く。(約3分半)
- ③ 肉に火が通ったら、水と混ぜた「調味ソース」を入れ、ふつつつしたらできあがり。(約30秒)

【お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ】

- ・「衣」と「下味用調味粉」がセットになっています。フライパンひとつで簡単に調理ができます。
- ・調理の簡単な切り魚を使い、揚げずにサクサク&ジューシーな竜田揚げができあがります。
- ・醤油ベースの味付けに、生姜やコショウでスパイシーなアクセントを加え、後引く味わいに仕上げました。
- ・調理時間の目安は 6分半です。

<作り方 3人前>

用意するもの: 本品、切り身魚(ブリなど。一口大に切る)約 200g、水 大さじ 4、サラダ油 大さじ 3

- ① ビニール袋に「下味用調味粉」と切った魚を入れてなじませ、5分置く。
水と混ぜた「衣」の中に下味を付けた魚を入れ、衣が全体に付くようによくからめる。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、衣付けした魚を入れ、片面を動かさず焼き色が付くようにしっかりと焼く。(約1分半)
- ③ 焼き色が付いたら、時々返しながらか全体を焼き、魚に火が通ったらできあがり。(約5分)

商品概要

商 品 名	お肉マジック 混ぜるだけでビッグつくね	お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ
表示内容量	66g (調味ソース 42g、つくねの素 24g)	64g (衣 53g、下味用調味料 11g)
荷 姿	10P×6B	
希望小売価格	税込 198 円	
賞 味 期 間	12 カ月	
発 売 地 区	全国	
発 売 年 月 日	2013 年 8 月 5 日(月)	

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