

エバラ食品 2019年 秋冬新商品

ツウウェイ 2wayごはんの素「プチッとごはんズ 鶏だし風味」新発売

さまざまな味が楽しめる！全5品のラインアップに拡充

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、2019年8月5日（月）より、ポーション容器入りの2way（ツウウェイ）ごはんの素「プチッとごはんズ 鶏だし風味」を全国で発売いたします。



プチッとごはんズ 鶏だし風味

国産鶏を炊き出した鶏だしに、長ネギ、ショウガなどの香味野菜を効かせ、風味豊かな味わいに仕上げました。煮込めば“サムゲタン風ぞうすい”、炒めれば“鶏だしチャーハン”が、選んで作れる“2way ごはんの素”です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
プチッとごはんズ 鶏だし風味	8月5日	21グラム×4	230円（税抜） 249円（税込）	全国

「プチッとごはんズ」は、本品と、家庭にストックしてあるごはんと卵だけで、本格的な「煮込みごはん」と「炒めごはん」の、2つのメニューを選んで作れる“2way ごはんの素”です。ごはんと卵、本品に水を加えて煮込めば“ぞうすい”、“リゾット”などの「煮込みごはん」が、希釈せずに炒めれば“チャーハン”などの「炒めごはん」が5分でできあがります。「プチッとごはんズ 鶏だし風味」を発売することで、全5品のラインアップとなります。

「プチッとごはんズ 鶏だし風味」は、本品を水で希釈したスープに、ごはんと卵を加えて煮込めば“サムゲタン風ぞうすい”が、ごはんを炒めて本品で味付けすれば“鶏だしチャーハン”が手軽に作れます。独自のブレンド技術により、油分の配合を工夫することで、煮込み調理時のコク深い味わいと、炒め調理時のパラッとした仕上がりの両立を実現しました。

サムゲタンの認知率は約9割と高く、「サムゲタンの素」市場も年々伸長※している人気のメニューです。また、「鶏だし」は近年検索数が増加傾向※にあるメニューです。身近な食材と本品だけで、煮込めば家庭で作るのが難しいサムゲタンを、炒めれば鶏のうまみが効いた風味豊かなチャーハンをお楽しみいただけます。（※当社調べ）

女性の社会進出や共働き世帯の増加を背景に、調理の時短や簡便へのニーズが高まっています。本品は、身近な食材を使って2つのごはんメニューを1人分から手軽に作れるので、忙しい平日の夕食、仕事帰りの夜食や、調理に手間や時間をかけたくない休日のランチなど気分やシーンに合わせて便利にお使いいただけます。



エバラ食品は「プチッと調味料」の提供価値をさらに拡大することで、さらなるお役立ちを目指してまいります。

■ 気分やシーンで選べる全5品のラインアップ！

「プチッとごはんズ」シリーズは、新たに「鶏だし風味」が加わることで、全5品のラインアップとなります。牛、豚、鶏の肉系からカニやアサリの魚介系まで、和風、洋風、中華風など、多彩なメニューが楽しめます。家庭に常備してあるごはんとお水だけで作れる手軽さと、気分やシーンにあわせて便利にお使いいただける“お助け常備調味料”としての便利さを訴求してまいります。

商品名	博多風とんこつ味	ユッケジャン味	焼きかに風味	あさりバター風味	鶏だし風味
パッケージデザイン					
味のベース	豚	牛	カニ	アサリ	鶏
煮込みごはん	とんこつぞうすい	クッパ	かに風味ぞうすい	ボンゴレリゾット風	サムゲタン風ぞうすい
炒めごはん	鉄板焼きめし風	ピリ辛チャーハン	かに風味チャーハン	深川風焼きめし	鶏だしチャーハン

■ プラス1品で、手間をかけずに満足感のあるメニューをご提案！

ぞうすいの食卓登場頻度は、寒くなるにつれて高まる傾向にあり、「プチッとごはんズ」の需要も冬場にかけてさらに高まると予想されます。下ごしらえが不要で、時短調理に便利な「カット野菜」や「シーフードミックス」などを使用したメニューを提案することで、時短・簡便・個食ニーズに対応した訴求を行ってまいります。

<p>ユッケジャン味 (シーフードと煮込んで)</p> 	<p>博多とんこつ味 (カット野菜と煮込んで)</p> 	<p>鶏だし風味 (サラダチキンと煮込んで)</p> 
<p>ユッケジャン味 (シーフードと炒めて)</p> 	<p>博多とんこつ味 (カット野菜と炒めて)</p> 	<p>鶏だし風味 (サラダチキンと炒めて)</p> 

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970 (フリーダイヤル)