

**「キッコーマン うちのごはん」から新シリーズ！
レンジでふっくらジューシーにできる「肉おかずの素」シリーズ新発売！
～「香味ねぎだれふっくらチキン」「にんにく味噌のふっくらチキン」～**

キッコーマン食品株式会社は、2月1日に、「キッコーマン うちのごはん」の新シリーズ、電子レンジ調理ができる袋入りの調味料「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」シリーズを、全国で新発売します。アイテムは、「香味ねぎだれふっくらチキン」「にんにく味噌のふっくらチキン」の2種類です。



「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」シリーズは、電子レンジ調理ができる袋に入った、具材入りの調味料です。

調味料の入った袋に肉を入れて、電子レンジで加熱するだけで、ごちそう感のある肉のおかずをつくることができます。独自配合の調味料と、蒸気で効率よく熱がかかる構造の袋を組み合わせた“ふっくらジューシー製法”で、肉汁を閉じ込めながら、肉をふっくらとジューシーに調理できます。難しい味付けや火加減は不要です。化学調味料・着色料は使用していません。1袋2人前です。

具材入りのたれがしっかり絡み、ごはんのおかずやお酒のつまみにはもちろん、お弁当にもおすすめです。加える食材を変えて、アレンジレシピも楽しめます。アレンジレシピは、店頭、ホームページ、SNSなどで紹介します。

■「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 香味ねぎだれふっくらチキン」

「香味ねぎだれふっくらチキン」は、鶏もも肉1枚（約300g）を縦横4等分に切って袋に入れてもみこみ、600Wの電子レンジで約8分加熱し、庫内で2分蒸らしてから好みの厚さに切って皿に盛るだけで、香味ねぎだれがしっかり絡んだ、鶏肉のおかずをつくることができます。ごま油の風味が効いたしょうゆベースのたれに、長ねぎ、しょうが、にんにく、たまねぎの具材が入っています。鶏もも肉を豚肩ロース肉に変えた「香味ねぎ豚チャーシュー」など、アレンジレシピも楽しめます。

■「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 にんにく味噌のふっくらチキン」

「にんにく味噌のふっくらチキン」は、鶏もも肉1枚（約300g）を縦横4等分に切って袋に入れてもみこみ、600Wの電子レンジで約8分加熱し、庫内で2分蒸らしてから好みの厚さに切って皿に盛るだけで、にんにく味噌だれがしっかり絡んだ、鶏肉のおかずをつくることができます。熟成味噌ベースのたれに、3種類のにんにく、長ねぎ、ごまの具材が入っています。鶏もも肉を鶏の手羽先に変えた「にんにく味噌のやみつき手羽先」など、アレンジレシピも楽しめます。

当社の調査(*1)によると、自宅で肉料理をつくる際の不満点として、「いつも同じメニューになってしまう」「コンロに油が飛び散り汚れる」「調理器具に焦げや油がこびりついて洗い物が面倒」「火加減が難しい」などがあることがわかりました。

また、近年、単独世帯・夫婦のみ世帯の増加(*2)や、女性の就業率の高まり(*3)など、社会構造が変化し、調理の時間短縮や簡便化などのニーズが高まっています。そして最近では、「新しい生活様式」が浸透し、自宅で食事をする機会が増えており、当社の調査(*4)では、7割以上の方が「2020年3月以降料理をする頻度が増えた」と答えました。

「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」シリーズは、ライフスタイルが変化し、より高まってきた調理ニーズ～“メニューのレパートリーを増やしたい”“メニューを悩まず決めたい”、“とにかくぱぱっと1品つくりたい”～にお応えし、毎日の手づくりごはんを応援いたします。

(*1) キッコーマン調査 (2020年9月、30～50代女性214人対象)

(*2) 国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計(全国推計)2018(平成30)年推計」

(*3) 「労働力調査結果」(総務省統計局)

(*4) キッコーマン調査 (2020年7月、20～50代男性女性709人対象)

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 香味ねぎだれふっくらチキン	70g パウチ	270
キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 にんにく味噌のふっくらチキン	70g パウチ	270

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2021年2月1日
3. 販売地域 全国
4. 消費者お問い合わせ先 キッコーマンお客様相談センター
TEL 0120-120358
<https://www.kikkoman.co.jp/customer/>

以上