

**レンジだけでふっくらジューシーにできる！
「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」シリーズから新発売！
～「スペアリブ風ジューシー豚バラ」「コク旨トマトふっくらチキン」～**

キッコーマン食品株式会社は、8月16日に、「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」のシリーズから、「スペアリブ風ジューシー豚バラ」「コク旨トマトふっくらチキン」を全国で新発売します。



「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。“①肉を切って袋でもみこむ ②電子レンジで加熱・蒸らす ③盛りつける”の簡単3ステップで、ごちそう感のある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”を採用し、難しい味付けや火加減が不要なうえ、火を一切使わないにもかかわらず、本格的な味わいに仕上がります。化学調味料・着色料は使用しておりません。1袋2人前です。

■「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 スペアリブ風ジューシー豚バラ」

「スペアリブ風ジューシー豚バラ」は、豚バラブロック肉1枚（約250g）を幅1cmに切って、袋に入れてもみこみ、600Wの電子レンジで約6分30秒加熱し、庫内で約3分30秒蒸らしてから皿に盛るだけで、スペアリブ風のおかずが出来上がります。

2種類のしょうゆをベースに、りんごやはちみつでまろやかな甘みを付けた濃厚スペアリブ風ソース味です。具材には、にんにく、生姜、玉ねぎ、粒マスタードなどが入っています。豚バラの脂身が気になる方は、豚肩ロースブロック肉でもおいしく作ることができます。

■「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 コク旨トマトふっくらチキン」

「コク旨トマトふっくらチキン」は、鶏むね肉1枚（約300g）を12等分に切って、袋に入れてもみこみ、600Wの電子レンジで約6分30秒加熱し、庫内で約3分30秒蒸らしてから皿に盛るだけで、パサつきがちな鶏むね肉が、しっかりと味が染み、ふっくら仕上がります。

甘味のある完熟トマトをベースに、にんにくや炒め玉ねぎの香味野菜をあわせたコクとうまみがしっかり感じるトマト味です。具材には、玉ねぎ、しめじ、赤ピーマン、にんにくなどが入っています。

当社の調査によると、自宅で肉料理をつくる際の不満点(*1)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が面倒」「火加減が難しい」などが挙げられています。また、「電子レンジでの調理」が増えたことがわかりました(*2)。簡便化や調理の時間短縮などのニーズは高まっており、その傾向は今後も続くものと考えております。

■「キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素」シリーズ ラインアップ



写真左から「スペアリブ風ジューシー豚バラ」「コク旨トマトふっくらチキン」「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」

ご好評いただいております「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」と、このたびの新商品を合わせ、全部で4種類のラインアップです。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」シリーズは、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) キッコーマン調査 (2019年12月、2020年12月、20～60代女性5,898人対象)

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

| 品名 | 内容量・容器 | 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 スペアリブ風ジューシー豚バラ | 77g パウチ | 270 |
| キッコーマン うちのごはん 肉おかずの素 コク旨トマトふっくらチキン | 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8月16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