

**キッコーマンより、“発酵のチカラ”で冷凍保存時の悩みを解消！  
「やわらかジューシーお肉漬け込みの素」新発売！  
～肉のパサつきや臭いを防ぐ調味料～**

キッコーマン食品株式会社は、8 月 10 日に、肉にもみこむことで、冷凍保存した肉をやわらかくジューシーに調理できる調味料「キッコーマン やわらかジューシーお肉漬け込みの素」を、全国で新発売します。



「キッコーマン やわらかジューシーお肉漬け込みの素」は、肉にもみこんでから冷凍保存することで、解凍後の肉のパサつきや臭いを防ぎ、やわらかくジューシーに調理できる液状の調味料です。

米と小麦からつくった発酵調味料と酒粕に含まれる有機酸・アミノ酸・アルコールなどの“発酵のチカラ”が、肉の繊維に入り込み、保水力をアップしてうまみをつけ、肉の臭みを抑えます。また、でんぷんが肉汁を閉じ込めます。様々な料理に使いやすいよう、塩味はほとんど付きません。鶏肉・豚肉・牛肉などの種類や、かたまり肉・薄切り肉・ひき肉などの形状を選ばず使えます。商品 1 袋に 3 回分入っています。

使い方は、冷凍保存できるジップ付きの袋を用意し、肉（200～300g 程度）と本品 1 回分（28g）を入れます。調味料がなじむように 10 回程度もみこみ、平らにして寝かせて冷凍保存します。解凍後は好みの味付けで調理でき、から揚げ・しょうが焼き・ハンバーグなど様々な料理をつくることができます。

また、冷凍保存しない場合でも、「キッコーマン やわらかジューシーお肉漬け込みの素」を肉にもみこんで 20 分冷蔵庫に置くだけで、肉をそのまま調理するよりも、やわらかくジューシーに仕上がります（\*1）。

当社の調査によると、既婚女性の 8 割以上の方が自宅で肉を冷凍保存しています（\*2）。しかし、肉を冷凍保存すると「肉からドリップが出る」「味やうまみがおちる」「肉がパサつく」などの不満があることがわかりました（\*3）。

肉をおいしく冷凍保存することで、食材のまとめ買いなどの計画的な買い物や、食材を無駄なく使えるよう、「やわらかジューシーお肉漬け込みの素」を開発しました。

キッコーマンはこれからも、お客様のニーズにお応えする新たな価値を持つ商品をお届けし、健康的で豊かな食生活を応援してまいります。

- (※1) 当社の試験によると、「やわらかジューシーお肉漬け込みの素」をもみこんで20分冷蔵した肉と、そのまま冷蔵した肉をフライパンで焼き、官能評価で比較すると、そのまま冷蔵した肉よりもやわらかくジューシーになることが認められました。
- (※2) キッコーマン調査 (2021年12月、30～60代の既婚女性7,431人対象)
- (※3) キッコーマン調査 (2021年12月、30～60代の既婚女性で、肉を冷凍保存している6,496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 やわらかジューシーお肉漬け込みの素 | 84g (28g×3)<br>平袋 | 230         |

※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 2022年8月10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

以上