

## 「キッコーマン うちのごはん」シリーズ 20周年！ 「おそうざいの素」シリーズから、 大根と白菜を使った3アイテムが新発売！ ～フライパンで簡単に本格的な“ごちそうおかず”ができる！～

キッコーマン食品株式会社は、「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素」シリーズから、「帆立だし香る豚白菜炒め」「豚大根のてりうま炒め」「だししみ鶏大根」を、全国で新発売します。



「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素」シリーズは、身近な食材1~2品を加えて、フライパンで簡単に本格的な“ごちそうおかず”をつくることができる、具材入りの和風おそうざいの素です。メニューや食材の特徴に合わせて工夫をしたたれで、誰でも手軽に本格的な手料理がつくれます。「5種の国産野菜だし」のやさしいうまみが、食材の風味を引き立てます。毎日食べても飽きない、ごはんに合う味わいが特徴です。

このたび、秋冬が旬の白菜を使った「帆立だし香る豚白菜炒め」と、同じく旬の大根を使った「豚大根のてりうま炒め」「だししみ鶏大根」を、新発売します。

### ■ 「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 帆立だし香る豚白菜炒め」

「帆立だし香る豚白菜炒め」は、白菜1/8個(約350g)と、豚バラうす切り肉250gを用意すれば、フライパンを使って約7分で、ボリュームのあるおかず3~4人前をつくることができます。具材は赤ピーマンが入っています。濃厚なうまみの帆立とあさりのだしに、こしょうが効いたやみつきになる味わいです。とろりとした濃厚なたれが食材に絡み、時間が経ってもおいしく召しあがれます。

### ■ 「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 豚大根のてりうま炒め」

「豚大根のてりうま炒め」は、大根1/3本(約300g)と、豚バラうす切り肉250gを用意すれば、フライパンを使って約9分で、ボリュームのあるおかず3~4人前をつくることができます。具材は長ねぎが入っています。てりやきの濃厚な甘辛味に、ガーリックの風味が効いています。独自のたれで、大根の青臭さを軽減し、香ばしく仕上ります。

## ■ 「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 だししみ鶏大根」

「だししみ鶏大根」は、大根1/3本（約300g）、鶏もも肉300g、水100mlを用意すれば、フライパンを使って約10分で、うまみがしっかりとしみた煮込み料理3~4人前をつくることができます。具材は刻みしおと刻み昆布が入っています。焼きあごなど3種類のだしに、2種類のしょうゆを合わせました。しっかりと中まで味のしみた煮込み料理を、短時間でつくることができます。

## ■ 「キッコーマン うちのごはん」シリーズ 20周年

「キッコーマン うちのごはん」シリーズは、2002年より首都圏エリアにて、家庭で一から手づくりしたようなおかずを簡単に作れるというコンセプトで販売を開始。その後全国展開し、おかげさまで20周年を迎えました。現在では、フライパンで簡単に本格的な“ごちそうおかず”をつくることができる「おそうざいの素」、電子レンジで簡単に肉のおかずができる「肉おかずの素」、温かいごはんに混ぜるだけの「混ぜごはんの素」の3つのシリーズで、全31種類と、お客様に幅広くお選びいただけます。

ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、短時間で本格的な調理ができる商品をお届けし、これからも毎日の手づくりごはんを応援いたします。

### 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 おそうざいの素 帆立だし香る豚白菜炒め	72g 平袋	200
キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 豚大根のてりうま炒め	85g 平袋	200
キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 だししみ鶏大根	80g 平袋	200

※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