

食材を「カット」・「レンジ」・「和える」の3ステップ！

メニュー専用シーズニング「らくチンDELI」

<甘辛だれキャベツ> <なすの中華あえ> 新発売

ハウス食品は、電子レンジを使用して作るメニュー専用シーズニング「らくチンDELI」シリーズの新アイテム2種、<甘辛だれキャベツ> <なすの中華あえ>を2月14日からスーパーなどで発売します。カットした食材をレンジでチンして和えるだけの「らくチン調理」が特徴のシリーズで、献立にお悩みの方に向け、手軽に1品追加できます。2人分×2袋入り。オープン価格（税別参考小売価格110円）。



■ 特徴

- (1) 食材を「**カット**」・「**レンジ**」・「**和える**」の3工程で、手間が掛からない！
- (2) レンジ調理なので、**火加減などの調整不要** & **ながら調理OK**。洗い物が少なくなるメリットも！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

毎日、家事に子育てに忙しい方が抱える調理の悩みを、少しでも解消したいという思いから、**より簡便により時短で料理が作れる電子レンジ調理をベースに、スパイスの特徴を活かしたメニュー専用シーズニング**のシリーズを考案しました。新アイテムで使う食材は、年間を通じて入手しやすい定番野菜（キャベツ）と、夏場の旬に合わせた野菜（なす）を選びました。

②【ターゲット】

子どものいる共働き世帯をメインに、献立に悩む方、手軽に調理を済ませたい方に使っていただきたいです。

③【苦労した点】

<甘辛だれキャベツ>

爽やかなゆずの香りを付与することで、レンジ加熱による野菜のムレ臭を感じにくく、さっぱりとした食べやすさになっています。

<なすの中華あえ>

レンジ加熱では、なすから水分が出ることで、しおれたように潰れてしまいやすいのですが、レンジ加熱前に油（ごま油）をかけ、なすに染みこませる作り方にすることで、レンジ加熱後もなすの形を保つことができようになります。

④【一押しポイント】

両製品ともスパイス感は控えめにし、やや甘めの味付けに調整することで、お子さまも食べやすい味にしています。

<甘辛だれキャベツ>

甘辛の醤油ベースに、やさしいゆずの香りと酸味がほんのり感じられる仕立てにしています。
（※ゆずの風味は香料併用）

<なすの中華あえ>

豆板醤、豆鼓醤のコクに、花椒の爽やかな香りと辛さをアクセントにきかせ中華風の風味に仕立てています。

■ブランドの取り組み・展望

- ・子どものいる共働き世帯で、毎日の献立に悩まれている方に向け、簡単でおいしいお助けメニューを発売していきます。
- ・今後も引き続き、旬の素材や人気メニューなどを反映した製品ラインナップの発売を検討していきます。

■製品概要

- 製品名／内容量：
らくチンDELI <甘辛だれキャベツ> / 11.8g（2人分×2袋）
らくチンDELI <なすの中華あえ> / 11.6g（2人分×2袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格110円）
- 発売日：2022年2月14日
- 発売地区：全国

・「らくチンDELI」製品ページ（2月10日更新予定）

URL：https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,raku_deli.html