

「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>が『23時のおつまみ研究所（ポプラ社）』とコラボレーション企画を開催

“呑めるハヤシリゾット”や“土手煮ハヤシ”などのアレンジレシピを特設サイトで公開
特別帯バージョン『23時のおつまみ研究所』の販売に加え、レシピしおりや商品プレゼントも

ハウス食品株式会社は、2025年2月10日(月)発売の大人が満足できる「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>の香ばしくて奥深い味わいを活かした、お酒と一緒に楽しめるおつまみアレンジレシピを特設サイトで公開しております。今回、そのプロモーションの一環として、「第11回 料理レシピ本大賞 in Japan」の<料理部門>で入賞した『23時のおつまみ研究所（ポプラ社）』著者 小田真規子氏とのコラボレーション企画を、3月1日以降順次実施いたします。



■小田真規子氏

わかりやすいレシピで人気の料理研究家。NHK あさイチ、きょうの料理にも出演。
著書『23時のおつまみ研究所（ポプラ社）』は発行部数5万部突破。
シリーズ累計では10万部を突破している。(2025年1月時点)

「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>について

ルウハヤシ市場売上No.1（※）のロングセラーブランド「完熟トマトのハヤシライスソース」の根幹である完熟トマトの濃厚なうまみは維持しつつ甘みを抑え、唐辛子やガーリックを加えることで、大人向けの奥深く旨辛な味わいに仕上げた製品です。

(※) 出典：(株)インテージ S R I + 月次データ ルウハヤシ市場 期間：2023年6月～2024年12月 累計販売金額



1. 小田真規子氏考案、お酒と楽しむおつまみレシピ

“呑めるハヤシリゾット”や“油揚げとこんにゃくの土手煮ハヤシ”など、小田氏が考案した幅広いおつまみアレンジレシピ4点を、おすすめのお酒や小田氏のコメントなどと合わせて特設サイトで公開中です。

URL : <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/otsumami/>

2. 特別帯や製品プレゼントなど、4つのポプラ社コラボレーション企画を実施

今回のコラボレーションを記念した特別帯バージョンの『23時のおつまみ研究所』を3月1日以降順次店頭化していく他、書店店頭でのオリジナルPOPの設置や今回考案いただいたアレンジレシピを記載したしおりの配布も実施予定です。(※一部設置されていない店舗もございます)また、同じく3月1日以降、以下に記載している対象店舗で、『23時のおつまみ研究所』と『午前7時の朝ごはん研究所』を同時購入された方には、「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ> 1個をプレゼントいたします。(数量限定のため無くなり次第終了)

対象店舗：オリオン書房 ルミネ立川店／紀伊國屋書店 流山おおたかの森店／三省堂書店 有楽町店／丸善 丸の内本店／丸善 ラゾーナ川崎店



『23時のおつまみ研究所』特別帯バージョン



書店店頭でのオリジナルPOP