

おいしさそのまま、フライパンで煮込み時間 10 分に短縮！ ルウハヤシ市場売上 NO.1 (※1)！「完熟トマトのハヤシライスソース」と 「こくまるハヤシ」がさらに時短・簡単にリニューアル！

「完熟トマトのハヤシライスソース ポロネーゼハヤシ」
「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」
「熟成デミグラスソースのハッシュドビーフ」も含めてパッケージを変更

ハウス食品株式会社は、ルウハヤシ市場売上No.1 (※1) ブランド「完熟トマトのハヤシライスソース」と、こくまるブランドの「こくまるハヤシ」をリニューアルし、2026年2月9日（月）からスーパーなどで順次発売します。また、「完熟トマトのハヤシライスソース ポロネーゼハヤシ」「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」「熟成デミグラスソースのハッシュドビーフ」のパッケージを変更します。

※1) 出典：(株)インテージ SRI+月次データ ルウハヤシ市場 期間：2024年1月～2025年12月 累計販売金額

「完熟トマトのハヤシライスソース」「こくまるハヤシ」のリニューアルでは、従来よりも煮込み時間を5分短縮。おいしさはそのまま、フライパンで煮込み時間10分という短時間で仕上がるようになりました。またパッケージ変更の中で、煮込み時間や調理方法が分かりやすいアイコンを採用。ハヤシライスが手軽に作れるメニューであることを訴求してまいります。日々忙しく過ごすお客様に寄り添う、時短・簡単で家族が嬉しい「ハヤシライス」の魅力を引き続き提案してまいります。



■ 簡単・時短リニューアル！パッケージもわかりやすく変更

“思い出せないメニュー”から“定番メニュー”へ、ご家庭の食卓にもっと身近なメニューを目指して

ハヤシライスは、メニューとしての認知度や人気は高いにも関わらず、他の定番メニューに比べて食卓で食べられる頻度が低く、メニューとして想起されにくい傾向があります。(※2)一方で「完熟トマトのハヤシライスソース」は、末子が小学生以下のご家庭での購入率がここ10年で伸びており、ハヤシライス市場の成長をけん引しています。こうした背景を踏まえ、今回のリニューアルで忙しい子育て世帯に寄り添い、タイパ・コスパに優れたメニューとして、“思い出せないメニュー”から“定番メニュー”へ、ご家庭の食卓にもっと身近なメニューとして定着させてまいります。

※2) ハウス食品が実施した「ハヤシライス調査」参照 <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/data.html>

(調査時期：2022年3月31日～4月5日、調査手法：インターネット調査、調査対象：自身で月一回以上調理する全国の20代～60代男女1,000人)

（１）おいしさはそのまま、煮込み時間を10分に短縮！（「完熟トマトのハヤシライスソース」「こくまるハヤシ」）

これまでは15分かかっていた煮込み時間を、リニューアル製品では10分に短縮いたしました。

短縮された5分間で本来煮込んだ具材（牛肉・玉ねぎ）から溶け出す旨みや甘味を、あらかじめルウに加えています。さらに、5分煮込んだようなマイルドな酸味になるよう味合いを調整することで、5分短縮しても変わらないおいしさを維持しています。これまで以上に時短に調理できるため、忙しい毎日のお助けメニューとしてもご活用いただけます。

（２）煮込み時間と調理方法が一目でわかる！パッケージ変更

●フライパン＋煮込み時間ロゴを刷新



フライパンだけの調理で、10分～15分の短い煮込み時間や炒めるだけで完成することがわかりやすくなりました。

●「豚肉でもおいしい！」ことを記載（「完熟トマトのハヤシライスソース ポロネーゼハヤシ」のぞく）

ハヤシライスは牛肉だけでなく豚肉で作ってもおいしいことを伝えるため、ポークハヤシライスをパッケージで提案していきます。



92g、184g 完熟トマトのハヤシライスソース：天面に記載

材料 5 皿分(本品 1/2 箱)	
本品1/2 箱(92g)
牛肉(薄切り・3～4cm幅)200g
玉ねぎ(薄切り).....中1/2 個(300g)	
サラダ油大さじ1
水550ml

※牛肉の代わりに豚肉を使用してもおいしく召し上がれます。
※10皿分(本品1箱)の場合、菜めのフライパンを使用し、具材は倍量、水は900ml
(鍋を使用する場合は、水は5皿分:500ml、10皿分:800ml)

他ハヤシライスソース製品：材料直下に記載

■新TVCMを2026年4月1日よりオンエア！

「完熟トマトのハヤシライスソース」では、2026年4月1日より、**新TVCMのオンエアを予定**。日々を忙しく過ごす共働きファミリーにも強い味方になりうる、「ハヤシライス」の魅力をお伝えします。

■プロモーション

「完熟トマトのハヤシライスソース」を含むハウス食品のハヤシライスは、「時短・簡単」に調理でき、共働きファミリーの日常を支えるお助けメニューであることをより多くの方に知っていただき、実際に体験していただくため、**学童施設へのサンプリングや、国内No.1(※2)のレシピプラットフォーム「クラシル」とのタイアップ企画を実施予定**です。また、平日の夜ごはんとしてはもちろん、母の日などのイベントでも家族が喜ぶアレンジレシピの発信などを予定しています。

※2 “料理/レシピ”カテゴリにおいてDL数No.1アプリ(2023年1月～2023年6月、iOS&Android合算値、対象国日本)※data.ai調べ

■2026年「完熟トマトのハヤシライスソース」は発売30周年、「こくまるハヤシ」は発売20周年



発売当時のパッケージ

「完熟トマトのハヤシライスソース」は、1996年に発売し今年で30周年を迎えます。完熟トマトのおいしさにこだわった、子どもから大人まで家族みんなで楽しめるハヤシライスソースです。ハヤシライスの魅力を深掘りするために、「ポロネーゼハヤシ」や「香ばしスパイシーハヤシ」など、ハヤシを起点に多様なニーズにお応えしてまいりました。

また、「こくまるハヤシ」は2006年に発売し今年で20周年を迎えます。現在では炒め玉ねぎのコクと、トマトペーストのまろやかさにデミグラス風味のおいしさが合わさったハヤシライスソースとしてお楽しみいただいております。

ハヤシライスはフライパンひとつでお肉と玉ねぎの具材があれば作れるため、時短メニューとして様々なお客様から長く愛されてきました。この度、発売30周年、20周年を迎えるにあたって、改めてお客様への感謝をお伝えいたします。今後も、変化するライフスタイルやお客様ニーズに寄り添いながら、これからも家庭の食卓を支えてまいります。

■ 製品概要

- 製品名／内容量／価格：

- ・完熟トマトのハヤシライスソース /92g／税別希望小売価格218円
- ・完熟トマトのハヤシライスソース /184g／税別希望小売価格417円
- ・完熟トマトのハヤシライスソース ポロネーゼハヤシ /140g／オープン価格（税別参考小売価格391円）
- ・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 /140g／オープン価格（税別参考小売価格391円）
- ・こくまろハヤシ /150g／税別希望小売価格267円
- ・熟成デミグラスソースのハッシュドビーフ /160g／税別希望小売価格417円

- 発売日：2026年2月9日より順次切り替え

- 発売地区：全国

- ・「完熟トマトのハヤシライスソース」ブランドサイト（2月4日更新予定）

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

- ・「こくまろハヤシ」製品ページ（2月4日更新予定）

URL：https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,hayas,roux,kokuh.html

- ・「熟成デミグラスソースのハッシュドビーフ」製品ページ（2月4日更新予定）

URL：https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,hayas,roux,jdh.html