News Release



ハウス食品グループ本社株式会社

2021年7月26日

レンジで簡単にできる、お助けメニュー!シーズニングの新ブランド登場

「らくチンDELI」

くてりやき風ポテト> くやみつきブロッコリー> くガーリックもやし> く豆苗の温サラダ> くきのこのホットマリネ>

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の新ブランド「らくチン DELI」を、8 月 9 日からスーパーなどで発売します。アイテムはくてりやき風ポテト> くやみつきブロッコリー> くガーリックもやし> く豆苗の温サラダ> くきのこのホットマリネ> の 5 種類で、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。献立にお悩みの方に向け、手軽に1品追加ができるお助けアイテムとして訴求してまいります。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**の新ブランドを考案しました。使う食材は、年間を通じて比較的価格が安定している野菜・きのこを選びました。

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お試しいただきたいです。

③【苦労した点】

くてりやき風ポテト>

加熱感のある醤油パウダーを使用することで、電子レンジ調理でもポテトの香ばしい調理感を再現しました。

くやみつきブロッコリー>

ブロッコリーが持つ素材の風味の強さに対し、シーズニングの風味が負けてしまうことが課題でしたが、ガーリックやベーコン風味原料などでブロッコリーの青臭さをカバーしました。

<ガーリックもやし>

でんぷん原料がもやしから出てくる水分をキャッチし、もやしのシャキシャキした食感を保持できるよう工夫しています。

<豆苗の温サラダ>

スターアニス(八角)をほんのりきかせることで、豆苗の青臭さをカバーしました。でんぷん原料が、豆苗から出る水分をキャッチし、タレの絡みを良くしています。

<きのこのホットマリネ>

きのこ特有の臭みに対して、マスタードの香りや数種類のハーブを組み合わせることで食べやすい風味にしています。

4【一押しポイント】

くてりやき風ポテト>

てりやき風味をベースに、チーズとマヨネーズの風味をきかせて、子どもにも好まれる味に仕立てています。 (※チーズ・マヨネーズの風味は香料使用)

くやみつきブロッコリー>

ベーコンとガーリックの風味を特徴とし、濃いめの味付けにしているので、副菜としてごはんと一緒においしくいただけます。 (※ベーコンの風味は香料使用)

<ガーリックもやし>

唐辛子のピリ辛をアクセントに、ローストした香ばしいガーリックの香りと野菜エキスの旨みが特徴です。

<豆苗の温サラダ>

スターアニス(八角)のほのかな香りにオイスターソース、蝦醤(シャージャン)をベースにした中華素材の旨味が豆苗のおいしさを引き立てます。

くきのこのホットマリネ>

ほのかなマスタードの香りに、ハーブ(オレガノ、バジル、セージ等)を加えて洋風仕立てにしています。 (マスタードの風味は香料使用)

■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主婦に向け、簡単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 < てりやき風ポテト> / 13.6g(2人分×2袋) らくチンDELI < やみつきブロッコリー> / 7.2g(2人分×2袋)

らくチンDELI <ガーリックもやし> / 10.2g (2人分×2袋)

らくチンDELI <豆苗の温サラダ> / 6.0g(2人分×2袋)

らくチンDELI くきのこのホットマリネ> / 8.6g(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:2021年8月9日

●発売地区:全国

・らくチンDELI 製品ページ(8月6日公開予定)

URL: https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,raku-deli.html