

“チューブ入り”でいつでも無駄なく手間いらず！

「大根おろし」新発売

ハウス食品は、手軽に使えるチューブ入り調味料「大根おろし」を8月9日よりスーパーなどで発売します。作り置きができず、準備に手間がかかる大根おろしを、いつでも手軽に用意できます。シャキシャキとした食感とすだちの風味が特徴です。内容量40g。オープン価格（税別参考小売価格125円）。

■ 特徴

- (1) 大根おろしがチューブに入っているので、いつでも無駄なく使えます。
- (2) 大根のシャキシャキとした食感に加え、すだちの爽やかな風味が特徴です。（※すだちの風味は香料併用）



■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「焼き魚や天ぷらに大根おろしがほしいけど、そのために大根を買ってすりおろして、というのは面倒で悩んでしまう」。そんなお客様に対して、手間をかけずに大根おろしを食べられるようになれば、と考えたことが開発のきっかけです。

②【ターゲット】

“一人暮らしでそんなに量を使わない”、“忙しくておろす時間をかけられない”などの理由で、大根おろしがほしいにもかかわらず、普段諦めてしまっている方々。

③【苦労した点】

大根おろしはシンプルな味のため、**常温流通でもおいしい味・品質を保つことがとても難しい**課題でした。**5年以上の期間をかけて技術開発**を行い、今回ようやく発売に至りました。（一部の技術について特許出願中）

■ ブランドの取り組み・展望

大根おろしだけでなく、自分で準備するのは大変でもあった嬉しい食材や薬味を、いつでも手軽にお使いいただけるよう、今後も製品展開していきます。

■ 製品概要

- 製品名：「大根おろし」
 - 内容量：40g
 - 価格：オープン価格（税別参考小売価格 125 円）
 - 発売日：2021 年 8 月 9 日
 - 発売地区：全国
- ・「ねりスパイス」ブランドサイト（8月6日更新予定）
URL：<https://housefoods.jp/products/special/nerispice/index.html>