

2019年1月10日

～電子レンジ調理専用調味料！簡単・手軽に野菜おかずをもう一品～ 味の素(株)、「かけてチン♪温菜おかず」を新発売

2019年2月18日(月)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：西井孝明 本社：東京都中央区)は、電子レンジで簡単・手軽に野菜の副菜が作れる電子レンジ調理専用の液体調味料「かけてチン♪温菜おかず」〈バーニャカウダ味〉〈コクうま黒酢味〉を2019年2月18日(月)より全国で発売します。



〈バーニャカウダ味〉

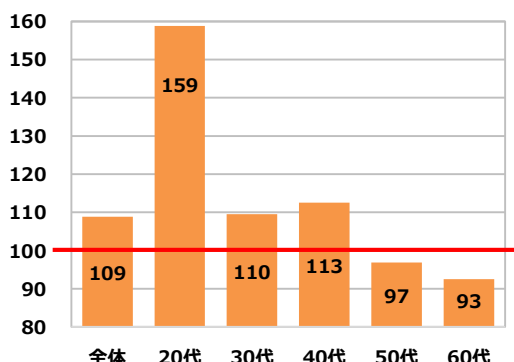


〈コクうま黒酢味〉

共働き世帯の増加に伴い、食事作りにおいてもワンプレートメニュー等の簡便化が進んでいます。最近ではより時短を図るため、肉と野菜を一緒に調理する“調和型”メニューから、肉を焼くだけなどの“個別型”メニューへシフトする傾向が見られ、2017年の食卓出現頻度は2012年比で“個別型”メニュー108.8%、“調和型”メニュー98.4%となっています(当社調べ)。有職主婦は“個別型”メニューに作り置きをした野菜の副菜をプラスすることで、時短と家族の栄養バランスの両立を図っていると推察され、副菜(簡便調理で完成するもの)の2016年度の食卓出現頻度は2012年度の501から大幅に増加して545と(単位：回/1000食卓、出典：(株)ライフスケープマーケティング「食MAP®」)、特に20～40代を中心に伸長しています(グラフ①参照)。

一方、簡便調理が伸長している中、電子レンジは温め・冷凍食品の加熱などに使用されることがほとんどで、調理用途での活用は進んでいないのが現状です(グラフ②参照)。また既存の副菜用調味料は、メニュー専用のものが多く、幅広い野菜に使用することのできる電子レンジ調理専用調味料は存在しません(当社調べ)。

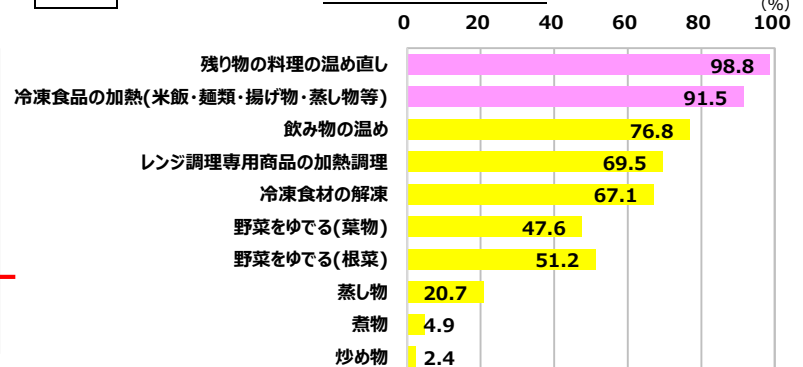
グラフ①

副菜の食卓出現頻度(2016年度)
(2012年度を100としたとき、主婦年代別)

(出典：(株)ライフスケープマーケティング「食MAP®」)

グラフ②

電子レンジの使用状況



(2018年、当社調べ)

【電子レンジ調理は忙しい現代人にぴったりのスマート調理】

福岡女子大学国際文理学部食・健康学科客員教授 村上祥子先生のコメント

電子レンジによる調理は、基本的に食材の水分だけで加熱できる画期的な調理です。そのため、食材のうま味を十分に引き出すことができる上、加熱時間も短縮することができるので、時短調理につながります。何より、鍋でゆでるよりも、ビタミンCやカリウムなどの水に流出しやすい栄養素が多く残るので、効率良く栄養摂取ができます。



そこで当社では、有職主婦を主なターゲットとした初めての副菜用電子レンジ調理専用調味料「かけてチン♪温菜おかず」＜バーニャカウダ味＞＜コクうま黒酢味＞を新発売します。家庭で揃えるのは難しい調味料や原料を素材として使用し、当社の独自技術を生かして、家庭の常備野菜を電子レンジで調理することができるよう、電子レンジ調理に最適な濃度・粘度になるよう配合しました（特許出願中）。わざわざ作り置きしなくても、簡単・手軽においしい副菜を作ることができる電子レンジ調理専用の液体調味料「かけてチン♪温菜おかず」を発売することで、副菜シーンにおける新たな価値を創出します。

当社は今後も生活者のニーズに寄り添い、製品を通じた野菜摂取促進を図り、“Eat Well, Live Well”の実現を目指し、生活者の健康的で豊かな食生活に貢献していきます。

2019年度の「かけてチン♪温菜おかず」の売上目標は、合計で7億円（消費者購入ベース）です。

1. 製品概要

- (1) 製品名：「かけてチン♪温菜おかず」
- (2) 品 種 名：＜バーニャカウダ味＞
 - ・当社独自素材を活用した、アンチョビのコク、ガーリックの香りが楽しめるソース。
 - ・ブロッコリー、ほうれん草、かぼちゃ、アスパラガスなどの野菜やじゃがいもなどのいも類にぴったりです。
- ＜コクうま黒酢味＞
 - ・黒酢とねぎ油を使用した、黒酢豚のように濃厚なソース。当社独自素材「醸造香」により、厚みのある黒酢のコク、風味が楽しめます。
 - ・にんじん、れんこん、玉ねぎ、じゃがいもなどの根菜をはじめ、にらやきのこ類にもぴったりです。
- (3) 製品特長：①野菜の本来のおいしさを最大限に引き出してくれます。
 ②レンジで短時間チンするだけなので、時短につながります。
 ③電子レンジ調理だから、野菜の栄養を逃しません。

【調理イメージ】



【本品使用量・電子レンジ加熱時間の目安】

野菜の量	野菜の種類	本品 使用量	電子レンジ加熱時間			
			500W	600W	700W	800W
100g (副菜2人前)	葉物野菜類 ブロッコリー・ほうれん草等	大さじ1	1分50秒	1分半	1分20秒	1分10秒
	根菜類 にんじん・れんこん・じゃがいも等		2分30秒	2分	1分40秒	1分30秒
200g (副菜3~4人前)	葉物野菜類 ブロッコリー・ほうれん草等	大さじ2	3分40秒	3分	2分40秒	2分20秒
	根菜類 にんじん・れんこん・じゃがいも等		5分	4分	3分20秒	3分

- (4) ターゲット：有職主婦
 - (5) 容 量：＜バーニャカウダ味＞105g ＜コクうま黒酢味＞111g
 （野菜100g ＜副菜2人分＞×6回分）
 - (6) 賞味期間：12カ月
 - (7) 賞味期限：年月日で表示
2. 発 売 日：2019年2月18日（月）
3. 発 売 地 域：全国