

2023年1月11日

## ～子どもから大人まで一緒に楽しめる“甘口麻婆茄子”誕生～ 味の素(株)、「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉を新発売

2023年2月4日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、子どもから大人まで一緒に楽しめる味わいの「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉を、2023年2月4日(土)より全国で販売開始します。

食材のなすは、年間を通じて使用頻度の高い人気のある野菜の一つであり、中華合わせ調味料市場においても、なすを使った代表的なメニューの麻婆茄子用調味料は大きな割合を占めています(図1参照)。

しかし小さい子どもがいる家庭での麻婆茄子の調理については「子どもも食べられる、辛くない甘口の調味料を利用しているが、大人には物足りない」という声が一定数ある他「甘口では満足できないので、子ども用と大人用を作り分けており面倒」という層が存在していることもわかっており、「子どもがなすの苦味やえぐみを嫌がる」という声も聞かれます(当社調べ)。



【図1】メニュー別中華合わせ調味料市場規模ランキング

順位	メニュー	市場規模(億円)	構成比(%)
1	麻婆豆腐	75	35%
2	麻婆茄子	27	12%
3	回鍋肉	23	11%
4	麻婆春雨	20	9%
5	青椒肉絲	15	7%
6	かに玉	12	5%
7	干焼蝦仁	8	4%
8	酢豚	5	2%
9	八宝菜	4	2%
10	棒棒鶏	3	2%
	計	217	100%

(2021年4～9月、当社調べ)

そこで当社は、子どもも大人も一緒に楽しめる“食べやすく、辛さをおさえた味わい”でありながら、大人も満足できる“お店で食べるようなこだわりのある味わい”を同時に実現した「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉を発売します。

「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉は、甜麵醬とオイスターソースを絶妙にブレンドした、コクと香り豊かな甘うまのソースがご飯によく合う味わいです。ソテーしたたまねぎの優しい甘味や香味野菜をじっくり煮込んだうま味をバランスよく加えました。

なすやピーマンなどの具材を炒め、最後にソースを加えて炒め合わせるだけで、食卓のメインとなるおかずが完成します。当社独自の栄養価値指標に基づき、肉や野菜の栄養をおいしく摂れるメニュー設計としており、1人前当たり、野菜を130g(1食当たりの野菜摂取目安量※以上)摂ることができます。

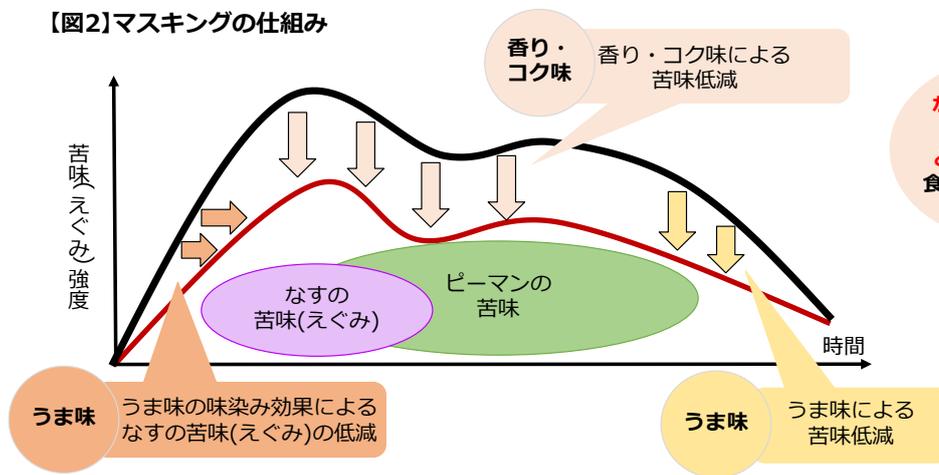
※厚生労働省「健康日本21」における1日の野菜摂取目標量を1食当たりに按分

また野菜の苦みやえぐみをマスキングし、やわらげる当社独自技術(図2参照)を活用していますので、なすやピーマンが苦手な子どももおいしく食べられる麻婆茄子を手軽に作ることができます(図3参照)。

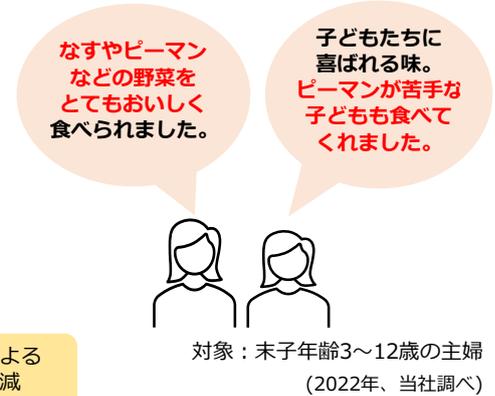


当製品の発売により、麻婆茄子メニュー用製品および中華合わせ調味料のさらなる市場拡大を狙います。

【図2】マスキングの仕組み



【図3】発売前調査での感想



当社は今後も生活者のニーズに対応し、当社独自のマーケティング・製品設計の知見を生かした「Cook Do®」ブランド製品の提供によって新たな市場を創造し、食と健康の課題解決企業を目指します。

2023年度の「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉の売上目標は約4億円(消費者購入ベース)です。

## 1. 製品概要

- (1)製品名：「Cook Do®」〈甘口麻婆茄子用〉
- (2)特長：甜麺醬とオイスターソースを絶妙にブレンドした、コクと香り豊かな甘うまのソースがご飯によく合う、甘口の麻婆茄子です。辛い物や野菜が苦手な子どもから、こだわりの中華メニューを楽しみたい大人まで、満足できる味わいです。
- (3)容量：3～4人前 120g
- (4)価格：オープン価格
- (5)賞味期間：19カ月(常温未開封)

2. 発売日：2023年2月4日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2021年度の売上高は1兆1,493億円。世界36の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2022年現在)。詳しくは、[www.ajinomoto.co.jp](http://www.ajinomoto.co.jp)をご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr\\_media](mailto:Pr_media)