

NEWS

新メニュー

「手軽でおいしい！」と大好評のマジックシリーズ

お子様も大好きなメニューが新登場！

NEW 「お肉マジック ひき肉・卵でチキンナゲット」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)の「お肉マジック」(2012年発売)、「お魚マジック」(2013年発売)シリーズは、手間のかかるメニューが簡単に短時間で調理できる惣菜の素として発売以来大好評いただいております。今回は新メニュー「お肉マジック ひき肉・卵でチキンナゲット」(税込204円)を、2014年8月4日(月)より全国で発売いたします。家族で楽しむ、簡単調理が特長の「マジック」シリーズの新メニューを発売することで、人気が高い惣菜の素市場の更なる活性化を図ってまいります。

開発経緯

2012年に発売した「お肉マジック」シリーズは、「メインのおかず」で毎日の献立作りをサポートしたいと開発した商品です。ご家庭の冷蔵庫によくあるお肉で「手間のかかる料理が簡単に調理できる」というコンセプトのもと、下ごしらえ要らずで後片付けも簡単な調理法の商品を開発いたしました。

「お肉マジック」シリーズのご好評を受け、2013年2月に発売した「お魚マジック」シリーズは、「レパートリーが増えない」、「食卓に出したいが、子供が食べてくれない」という、お魚メニューに対しての主婦の悩みを解決しようと開発したシリーズです。現在発売中の「お魚マジック 切り身魚でタルタルフィレオ」、「同 切り身魚でクリスピー竜田揚げ」、「同 ソースが決め手！ 鮭マヨ」は、水産庁が水産物・魚製品の消費拡大に向けた「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環である、「ファストフィッシュ」(手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方)商品に選定されています。



商品特長

- ・「ナゲットの素」と「バーベキューソース」がセットになっています。フライパンひとつで簡単に調理ができます。
- ・外食店でお子様から大人まで幅広い世代に人気のメニューが、ひき肉と卵を用意するだけで揚げずに簡単にできあがります。
- ・フライパンで焼くだけで、外はサクツと中はふわっとしたチキンナゲットに仕上がります。
- ・トマトの酸味とチャツネの甘みを効かせた「バーベキューソース」付きです。
- ・調理時間の目安は8分です。

<作り方 3人前>

用意するもの:本品、鶏ひき肉 250g、卵 2個、
サラダ油 大さじ1

- ① ボールにひき肉・卵・「ナゲットの素」を入れて混ぜる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を大き目のスプーンで入れ(4~5cm大の小判型にする)、ふたをして焼く。<3分>
- ③ 焼き色が付いたら裏返し、ふたをしないで裏面も焼く。肉に火が通ったらできあがり。<5分>

「バーベキューソース」を付けてお召し上がりください。

パーティーなど様々なシーンで！

日々の献立でごはんのおかずとしてはもちろん、かわいらしい形にアレンジしたり、ソースでおしゃれに飾り付けすることで、パーティーなどの晴れの日にもオススメです。揚げずにできるので、お子様と一緒に楽しみいただけます。



商品概要

商 品 名	お肉マジック ひき肉・卵でチキンナゲット
表 示 内 容 量	93.4g (バーベキューソース 40g、ナゲットの素 53.4g)
荷 姿	10P×6B
希望小売価格	税込 204 円
賞 味 期 間	12 カ月
発 売 年 月 日	2014 年 8 月 4 日(月)
発 売 地 区	全国

「お肉・お魚マジック」シリーズ



お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519