

## NEWS

### 惣菜の素で新提案

“家飲み”をサポート！本格的な味わいを簡単に♪

「わが家は名酒場 まぶして焼くだけ！炭火烧風 焼き鳥」

「わが家は名酒場 揚げずにできる！揚げ出し豆腐」

「わが家は名酒場 燻さずできる！燻製の素」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、家庭にある材料でお酒にぴったりな居酒屋の味が簡単にできる惣菜の素「わが家は名酒場 まぶして焼くだけ！炭火烧風 焼き鳥」、「同 揚げずにできる！揚げ出し豆腐」、「同 燻さずできる！燻製の素」(税抜 158 円)を全国で 2015 年 2 月 2 日(月)より新発売いたします。自宅で晩酌をする「家飲み」需要の増加に着目し、家庭によくある材料で居酒屋のような本格的な味が簡単に作れる、これまでにない新しいコンセプトの惣菜の素です。近年人気の惣菜の素市場で、“お酒のお供”という新提案で、市場の更なる活性化を図ってまいります。

#### 開発経緯

近年、自宅でお酒とおつまみを楽しむ「家飲み」派が増加傾向にあり、お酒に合うおつまみとして、デパ地下惣菜や缶詰などに注目が集まっています。そこで、よくある食材を焼くだけ・漬けるだけの簡単調理で、ご家庭では出しにくい本格的な味わいを、手間をかけずに作ることができる商品を開発しました。おつまみでも出来立てのおいしさを楽しめる商品です。惣菜の素商品で「おつまみ」という新提案により、一日の終わりにほっと一息つく晩酌を応援します。



#### 商品特長

・家庭では出しにくい、お酒によく合う本格的な味わいが、よくある材料で楽しめる惣菜の素です。

##### 【まぶして焼くだけ！炭火烧風焼き鳥】

- ・「炭火烧き粉」と「たれ」がセットになっており、フライパンで焼くだけで、炭火烧風の焼き鳥ができていきます。
- ・竹炭が入った粉を鶏肉にまぶすことで、香ばしい焼き鳥の風味が楽しめます。
- ・たれは、お酒と相性の良い定番の甘辛い味付けです。

##### 【揚げずにできる！揚げ出し豆腐】

- ・「衣」と「あん」がセットになっており、フライパンで焼くだけで、揚げずに「揚げ出し豆腐」ができていきます。
- ・ビニール袋で切った豆腐(水切り不要)に「衣」をまぶし、フライパンで焼くだけの簡単調理です。
- ・「あん」は、鰹だしを効かせた本格的なやさしい味わいです。

##### 【燻さずできる！燻製の素】

- ・ゆで卵やチーズ、サーモンなどお好みの素材を 5～10 分漬けるだけで、簡単に手作りの燻製が楽しめます。
- ・短時間漬け込むだけで、燻製ならではの旨味と香りが味わえます。

## 商品概要

|             |                             |                           |                        |
|-------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| 商 品 名       | わが家は名酒場<br>まぶして焼くだけ！炭火烧風焼き鳥 | わが家は名酒場<br>揚げずにできる！揚げ出し豆腐 | わが家は名酒場<br>燻さずできる！燻製の素 |
| 表示内容量       | 44g(炭火烧き粉 6g、たれ 38g)        | 52.5g(衣 20.5g、あん 32g)     | 98g(49g×2袋)            |
| 荷 姿         | 10P×6B                      |                           |                        |
| 希 望 小 売 価 格 | 税抜 158 円                    |                           |                        |
| 賞 味 期 間     | 12 ヶ月                       |                           |                        |
| 発 売 地 区     | 全国                          |                           |                        |
| 発 売 年 月 日   | 2015 年 2 月 2 日(月)           |                           |                        |

## 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 Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519