

## NEWS

ガーリック入油つき  
ご飯に合うガツンとくる味わいとボリューム！  
「ガツンと！スタミナ定食 ガーリックバターカルビ」  
「ガツンと！スタミナ定食 にんにく生姜焼き」  
「ガツンと！スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め」

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、ガーリックを効かせたうまさもボリュームもガツンとうまい惣菜の素「ガツンと！スタミナ定食 ガーリックバターカルビ」、「同 にんにく生姜焼き」、「同 ねぎ塩豚炒め」(税抜190円)を全国で2016年2月1日(月)より発売いたします。近年人気の惣菜の素市場のメインユーザーである食べ盛りのお子様がいらっしゃるファミリー向けに、ボリューム感たっぷりのスタミナメニューを発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。

### 開発経緯

弊社の人気商品「お肉マジック」シリーズ、「わが家は名酒場」シリーズ等をはじめとした和風・洋風メニューの惣菜の素は各社からも多数発売されており、副菜から主菜、おつまみまで幅広いラインナップで市場は拡大傾向にあります。今回は、惣菜の素市場のメインユーザーであるファミリー向けに、ご飯と相性のよいしっかりと味わいとボリュームが楽しめる新シリーズ「ガツンと！スタミナ定食」を開発いたしました。食べ盛りのお子様でも満足できる「おいさとボリューム」を追求しました。また、これまでにない「**ガーリック入油**」が付いているので、ガーリックの香りと味わいがダイレクトに感じられるスタミナメニューが、食材と炒めるだけで簡単に出来上がります。おいしさもボリュームも妥協しないメインのおかずで、日々の食卓を応援します。



### 商品特長

- ・ガーリックがしっかりと効いた、ご飯に合うおいさとボリュームを追求した惣菜の素です。
- ・ガーリック入油つきなのでガーリックの香りと風味が引き立つスタミナメニューが味わえます。
- ・「調味ソース」と「ガーリック入油」がセットになっています。本品と食材を炒めるだけで簡単にできあがります。

#### 《ガーリック入油》

- ・フライドガーリックがたっぷり入ったオイルです。
- ・調理時に「ガーリック入油」をご使用いただくことで、にんにくの香り・味わいが食材に移り、スタミナ感をしっかりと味わえるメニューに仕上がります。

### 【ガーリックバターカルビ】

- ・すりおろしにんにくに加えて、バター風味の甘みとコクが効いた醤油ベースのコク深い味わいです。
- ・牛バラ肉(300g)、エリンギ、にんにくの芽と炒めるだけで、ごはんによく合うおかずが簡単にできあがります。
- ・アレンジメニューとして、鶏もも肉、玉ねぎ、しめじと炒め、ご飯に乗せる「スタミナチキン丼」もオススメです。

### 【にんにく生姜焼き】

- ・すりおろしにんにくに加え、生姜をたっぷりと効かせたスタミナ感のある生姜焼きです。
- ・豚バラ肉(300g)、玉ねぎと炒めるだけで簡単にできあがります。
- ・お好みで卵黄やマヨネーズを付けるとマイルドな味わいが楽しめます。
- ・アレンジメニューとして、調味ソースにトンカツ用豚肉を漬け込み、「ガーリック入油」で焼く「トンテキ」もオススメです。  
残ったタレで野菜を焼くと、バランスのよい食卓の完成です。

### 【ねぎ塩豚炒め】

- ・すりおろしにんにくに、アクセントに黒こしょうを効かせた旨塩味で、飽きのこない味わいです。
- ・豚バラ肉(300g)、ニラ、長ねぎと炒めるだけで、後引く旨さの一品が簡単にできあがります。
- ・アレンジメニューとして、ゆでうどん、豚バラ肉、キャベツ、長ねぎと炒める「ねぎ塩焼うどん」もオススメです。

## 商品概要

商 品 名	ガツんと！スタミナ定食 ガーリックバターカルビ	ガツんと！スタミナ定食 にんにく生姜焼き	ガツんと！スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め
表 示 内 容 量	76g(調味ソース 56g、 ガーリック入油 20g)	74g(調味ソース 54g、 ガーリック入油 20g)	75.5g(調味ソース 55.5g、 ガーリック入油 20g)
荷 姿	10P×6B		
希望小売価格	税抜 190 円		
賞 味 期 間	12ヶ月		
発 売 地 区	全国		
発 売 年 月 日	2016 年 2 月 1 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)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519