

**レンジ調理で鶏肉はジューシー！なすはとろっと仕上がる！
「うちのごはん ごちそうレンジの素 鶏なすタンドリー」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2月5日に、「キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 鶏なすタンドリー」を全国で新発売します。



新発売

「うちのごはん ごちそうレンジの素」シリーズは、調味料の入った袋に肉と野菜を入れて電子レンジで加熱するだけで、ボリューム感のある満足おかず2～3人前ができあがる、レンジ専用調味料です。蒸気で効率よく熱がかかる構造の電子レンジ専用パウチと独自配合のたれのダブルの効果で、火の通り方が異なる肉と野菜が同時においしく仕上がります。

難しい味付けや火加減は不要です。たれがしっかり食材にからみ、ごはんのおかずやお酒のつまみにはもちろん、お弁当にもおすすめです。

当社の調査(*)によると、食材の下処理に電子レンジを使う人は76%、主菜や副菜の調理に電子レンジを使う人60%でした。電子レンジは温めるだけでなく、調理家電として定着しつつあります。

■「うちのごはん ごちそうレンジの素 鶏なすタンドリー」

用意する材料は、鶏もも肉約250gとなす1本(約80g)、じゃがいも小1個(約100g)です。600Wの電子レンジで10分加熱し、約3分蒸らせば、鶏肉はジューシーに、なすはとろっと、じゃがいもはホクホクした、ボリューム感のあるおかずができあがります。

ヨーグルトやトマトペーストをベースにクミン、ターメリック、コリアンダーの3種類のスパイスを合わせ、コクのある本格的な味わいです。

電子レンジで調理ができる袋入りの調味料は、火の通り方が異なる肉と野菜が同時においしく仕上がる「うちのごはん ごちそうレンジの素」と、肉がふっくらジューシーに仕上がる「うちのごはん 肉おかずの素」の2シリーズを展開しています。

キッコーマンは、ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、短時間で本格的な調理ができる商品をお届けし、これからも毎日の手づくりごはんを応援します。

(*) 2023年8月 キッコーマン調べ (n=210)

記

1. 品名及び内容量・容器、価格 (単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 鶏なすタンドリー <新発売>	60g パウチ	300
キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 じゃがチキン のりバター醤油	60g パウチ	300
キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 黒酢豚	60g パウチ	300

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2024年2月5日
3. 販売地域 全国
4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上