

NEWS

オートミール専用だから、 おいしく、楽しく、飽きずに続けられるスープごはんの素 「旅する SOUP MEAL 参鶏湯味」、「同 胡麻担々味」、 「同 ココナッツカレー味」、「同 ごま豆乳味」新発売

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、オートミール専用のスープごはんの素「旅する SOUP MEAL 参鶏湯味」、「同 胡麻担々味」、「同 ココナッツカレー味」、「同 ごま豆乳味」を2022年8月29日(月)より全国で発売いたします。オートミール人気の裏に潜む「独特の味や香り、食感が苦手」、「食べ方がワンパターンで飽きてしまう」、「知ってはいるけど食べたことがない」などといった課題を解決する“永谷園初”のオートミール専用商品です。これまでにないコンセプトの本シリーズを発売することで、市場のさらなる活性化を図ってまいります。



開発経緯

長引く感染症対策の影響で外出機会が減少し、これまで以上に人々の健康志向は高まっています。食事の面では、糖質を抑える意識からオートミールの米化^{*1}やベジタブルライス、ソイライスなどが米の代替品として定着し始めています。なかでも、オートミールはこの数年で市場が大幅に成長しており、人気の高さがうかがえます。栄養価の高さなどの健康感が人気の理由の一方で、オートミールユーザーからは、品質(味、香り、食感)への不満、食べ方(メニュー)への飽きから“継続”の面で、ノンユーザーにおいては、オートミールについて知ってはいるが食べ方がわからない、おいしくなさそうといった印象から“喫食のきっかけ”の面で課題を抱えていることがみえてきました。(※1 オートミールと水に合わせて加熱する方法)

健康のためにオートミールを我慢して食べ続けるのではなく、これらの課題を解決したうえで「おいしく、楽しく、飽きずに」食べ続けてもらいたいという開発担当者の想いから本シリーズは誕生しました。

「旅する SOUP MEAL」こだわりのポイント

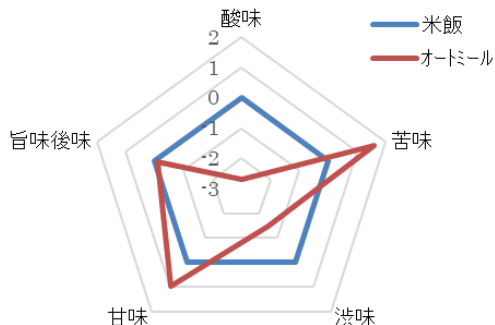
- 【味】 オートミールの穀物由来の独特な味を感じにくく、
毎日続けやすい品質に仕立てました。
- 【香り】 オートミール特有の香りが気にならないよう、**香りに特徴**をつけました。
- 【食感】 **具材**を入れることで食感を加え、見た目の彩りも華やかに仕上げています。

毎日おいしく続けやすい理由は、“オートミールの独特な味”をマスキングする品質に仕立てているから！

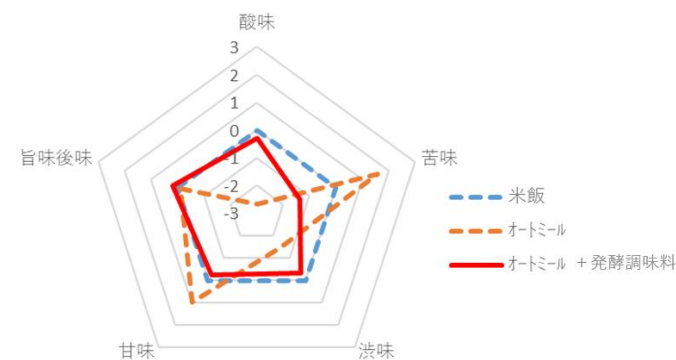
① 3つの味のバランスでマスキング

オートミールを食べる際に、弊社「お茶づけ海苔」や「松茸の味お吸いもの」を使用してお粥風に召しあがっていると声を多くいただいています。弊社が分析したところ、これらの商品を加えることで“5味(甘味、酸味、旨味、塩味、苦味)のうち、ある3味のバランス(企業秘密)”が整い、オートミールをおいしく食べ続けられることがわかりました。本シリーズでは、この“3味のバランスを整える”味づくりのノウハウを活かしています。

② 決め手は、隠し味の“発酵調味料”！



※2 米飯とオートミールの比較
(出所: 弊社調べ 味覚センサー)



※3 米飯、オートミール、オートミール+発酵調味料の比較
(出所: 弊社調べ 味覚センサー)

オートミールを米化し、米の代替品として利用が増加していることから、味覚センサーを使用してオートミールと米飯(炊いた米)の比較※2を行いました。その結果、オートミールは米飯に比べて酸味と渋味が弱く、苦味が突出していることがわかります。官能試験の結果も含めて検討すると、このオートミールの穀物由来の複雑な苦味が、ユーザーの不満の原因である“独特な味”になっている可能性が考えられます。

この“オートミールの独特な味”をマスキングするのに効果的だったのが、弊社でフリーズドライした“発酵調味料”でした。官能試験および味覚センサーの測定結果※3からも、“発酵調味料”を加えることでオートミールの苦味が抑えられ、米飯とほぼ同様のバランスになることがわかりました。これらの結果を踏まえ、本シリーズすべてのメニューの隠し味に“発酵調味料”を使用しています。

本シリーズは“3味のバランスを整える”ことと“発酵調味料”を使用することで、オートミールを“おいしく、楽しく、毎日続けやすい”品質に仕立てています。

商品特長

- ・用意したオートミール(30g)に本品と水(200ml)を加え、レンジ(500W 2分、600W 1分40秒)で温めるだけのオートミール専用のスープごはんの素です。
- ・毎日続けやすいやさしい味わい、各メニューの特徴をとらえた香り、彩り豊かな具材の食感で、オートミールへの苦手意識がある方でもおいしくお召し上がりいただけます。
- ・世界の料理を参考に、ご家庭で作るのが難しいメニューをラインアップしました。
- ・オートミールで主に使用されているインスタント、クイック、ロールドと様々なタイプでお使いいただけます。
[スティールカット(挽き割り)オートミールは調理の必要性の関係などから使用しないでください。]
- ・サラダチキンやゆで卵などをトッピングしていただくことで、不足しがちなたんぱく質も補えます。

<参鶏湯味>

- ・チキンの旨味と香りを感じる参鶏湯風の味わいで、生姜の香りがアクセントになっています。
- ・きくらげ、ごま、ねぎ、唐辛子の具入り。

<胡麻担々味>

- ・ポークとみそをベースに胡麻の旨味を加えました。胡麻と花椒の香りがアクセントになっています。
- ・小松菜、ごま、唐辛子の具入り。

<ココナッツカレー味>

- ・ココナッツカレーの酸味とスパイスの香りがアクセントになっています。
- ・揚げいんげん、人参、唐辛子、パセリの具入り。

<ごま豆乳味>

- ・風味豊かなごまと豆乳のまろやかさを感じるやさしい味わいです。
- ・人参、ごま、ねぎ、唐辛子の具入り。

商品概要

商 品 名	旅する SOUP MEAL 参鶏湯味	旅する SOUP MEAL 胡麻担々味	旅する SOUP MEAL ココナッツカレー味	旅する SOUP MEAL ごま豆乳味
表 示 内 容 量	16.2g(5.4g×3袋)	19.5g(6.5g×3袋)	20.1g(6.7g×3袋)	15g(5g×3袋)
荷 姿	10P×6B			
希望小売価格	税抜 218 円			
賞 味 期 間	12ヶ月			
発 売 年 月 日	2022 年 8 月 29 日(月)			
発 売 地 区	全国			

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 石井・古谷 Tel. 03-3432-2519