

2019年2月19日

「簡単さ」と「本格的な仕上がり」を両立させるルウタイプの汎用調味料
カンタン手作り料理を応援する「ポントック」全国発売

“ポンッ！”と入れるだけで「味」と「とろみ」が一気に決まる「仕上げおまかせ調味料」

江崎グリコ株式会社は、「簡単さ」と「本格的な仕上がり」を両立させるルウタイプの汎用調味料「ポントック」を、2月19日(火)より全国で発売します。“ポンッ！”と入れるだけで簡単に料理の仕上げができる調味料で、和風・洋風・中華風がそろった6商品です。

「ポントック」は、一から作ると手間の掛かる「ホワイトソース」「中華風のとろみソース」「あんかけ」などのソースやたれを、ぎゅっと凝縮した「ルウタイプ調味料」です。炒めた具材に、水を加え、一煮たちさせ、最後に“ポンッ！”と入れるだけで「味」と「とろみ」が一気に決まり、手早く料理を完成させることができます。簡単な調理法にも関わらず、まるで一から手作りして手間をかけたような料理に仕上がります。1人分が小分けになっており、8個入なので少人数でも家族全員でも、人数に合わせて調理できる上、自分で具材を工夫でき、アレンジも簡単な点が特長です。家事や仕事に忙しい調理者を応援する調味料として、全国の食卓においしさと楽しさを提供します。



「簡単」それとも「手抜き」？ 調理者が感じる葛藤から生まれた手作り応援調味料

厚生労働省が発表した平成29年「国民生活基礎調査の概況」によると、**共働き世帯数は1100万を超え**今後も増加が予想されており、昨今は女性のライフスタイルに大きな変化がみられています。また、総務省統計局が平成28年に行った社会生活基本調査によると、家事にかかる時間は共働き世帯は3時間27分、家事専業主婦は4時間43分と、**家事に掛けられる時間に平均1時間以上の開き**があり、家事にかかる時間も減少傾向にあります。

レトルト食品やスーパーなどのデリカコーナーの充実で、共働き世帯に有益な商品やサービスが増加していますが、お客様の声から「簡単に料理を用意したいが、手抜きとは思われたくない」という葛藤が存在することがわかりました。当社では「簡単さ」と「本格的な仕上がり」を両立させる商品で、忙しい調理者が持つ課題の解決を図るべく、今回発売する「ポントック」の開発に至りました。2018年8月に近畿地方限定で販売を開始し、この度、全国に拡げて販売します。

【報道関係各位のお問い合わせ先】

江崎グリコ「ポントック」PR事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)
 担当:橋口、石井、園部 TEL:03-6261-7413 FAX:03-6701-7543 E-MAIL: info@kmcpr.co.jp

ポンッ！と入れたら仕上げは5分！簡単なのにまるでプロの味わい！

ポンッ！と入れて仕上げるだけで、「味」と「とろみ」が決まる、汎用固形調味料

- 1箱で様々なメニューの味付けにお使いいただけるので、レパートリーが広がります。
- 1個=1人前の個別包装なので、好きな分量で使えて便利です。
- 和・洋・中がそろった6つのラインナップです。

簡単レシピ！【中華風うま塩ソースの素】で作る「豚バラとキャベツのうま塩炒め」



材料（2人前）

- ポントック【中華風うま塩ソースの素】 2個
- 水 300ml
- 豚バラ肉 120g
- キャベツ 1/4個（300g）
- サラダ油 小さじ1

作り方

食材2品！たった3ステップで出来上がり！



①炒めて、水を加える

熱したフライパンに油を入れ、具材を炒めた後、水を加え、一煮立ちさせます。



②ポンッ！と入れて溶かす

火を止めてから、ポントックを加え、溶かします。



③仕上げ

再び加熱し、とろみがつくまで煮込みます。（約2～3分間）



他にも、アレンジいろいろ！麺料理やスープなどのメニューにも使えて広がるレパートリー

商品概要

ポントック 中華風うま塩ソースの素

内容量：140g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：

食用油脂（パーム油、なたね油）、ばれいしょでん粉、砂糖、チキンエキスパウダー、食塩、コーンスターチ、粉末しょうゆ、あさりエキスパウダー、しょうがパウダー、オイスターソース、デキストリン、たん白加水分解物、ローストガーリックシーズニング、香辛料、にんにくペースト、にんにくパウダー、酵母エキス、発酵調味料、ほたてエキス、あさりエキス、しょうゆ、ぶどう糖、全粉乳／調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、微粒酸化ケイ素、カラメル色素、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

レシピ例：

八宝菜、中華丼、あんかけ焼きそば、中華風たまごスープ、かに玉あんかけ、トマトと卵のスープ、えびとアスパラの塩炒め、あんかけラーメン、サムゲタン風スープ など



■商品概要

ポントクック 麻婆ソースの素

内容量：140g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：
食用油脂(パーム油、なたね油)、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、粉末みそ、コーンスターチ、豆鼓醬、粉末しょうゆ、豆板醬、チキンエキスパウダー、にんにくペースト、しょうゆ風味ペースト、しょうがパウダー、にんにくパウダー、香辛料、たん白加水分解物、チキンブイオンパウダー、デキストリン、全粉乳/調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、微粒酸化ケイ素、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

レシピ例：
麻婆豆腐、麻婆茄子、麻婆麺、エビチリ風、家常豆腐、よだれ鶏風、汁なしたんたん麺、麻婆春雨、ピリ辛豚バラ丼、麻婆キャベツなど



ポントクック ホワイトソースの素

内容量：140g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：
食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、ホエイパウダー、チーズパウダー、チキンブイオンパウダー、乳等を主要原料とする食品、たまねぎパウダー、クリームパウダー、クリーム、はくさいエキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、にんにくパウダー、酵母エキス、チーズフード/調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、(一部に乳成分・小麦・鶏肉・豚肉を含む)

レシピ例：
グラタン、クリームパスタ、クリームシチュー、ホワイトオムライスソース、基本のホワイトソース、クリームスープ、クロックマダム、ポテトグラタン、クリームコロッケ、カルボナーラなど



ポントクック ドミグラスソースの素

内容量：152g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：
食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、ソースパウダー、ポークブイオン、トマトパウダー、トマトケチャップ、カカオマス、りんごペースト、チキンブイオンパウダー、たまねぎパウダー、にんにくパウダー、カラメルシラップ、香辛料、にんにくペースト、たん白加水分解物、赤ワインソース、チーズフード、ポーク風味ペースト/着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

レシピ例：
ハンバーグソース、オムライスソース、ビーフシチュー、基本のデミグラスソース、ハヤシライス、ミートソース(ポロネーゼ)、スペアリブ、ボルシチ風、タコライス、なすとひき肉のチーズ焼きなど



■商品概要

ポントクック 和風あんかけの素

内容量：140g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：

食用油脂(パーム油、なたね油)、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、粉末しょうゆ、コーンスターチ、かつお節粉、しょうゆ風味ペースト、デキストリン、かつおエキス、しょうがパウダー、たん白加水分解物、酵母エキス、こんぶエキスパウダー、発酵調味料、全粉乳/調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、増粘剤(ウエランガム)、微粒酸化ケイ素、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)

レシピ例：

揚げ出し豆腐、あんかけうどん、白身魚のあんかけ、和風ハンバーグソース、ラフテー風、冬瓜のそぼろあんかけ、あんかけ豆腐、鶏団子あんかけ、あんかけたまご、和風あんかけ粥 など



ポントクック 和風あまから煮込みの素

内容量：140g 希望小売価格：300円（税別）

原材料：

食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、ばれいしょでん粉、粉末しょうゆ、食塩、コーンスターチ、かつお節粉、デキストリン、発酵調味料、たん白加水分解物、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、しょうがパウダー、はくさいエキスパウダー、こんぶエキスパウダー、香辛料、全粉乳/香料、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、微粒酸化ケイ素、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

レシピ例：

肉じゃが、白身魚の煮つけ、親子丼、豚ときのこの生姜焼き風炒め、鶏手羽煮、ぶりの照り焼き、豚の角煮、牛丼、かぼちゃのそぼろあんかけ、肉豆腐 など



【報道関係各位のお問い合わせ先】

江崎グリコ「ポントクック」PR事務局（株式会社カーツメディアコミュニケーション内）
担当：橋口、石井、園部 TEL：03-6261-7413 FAX：03-6701-7543 E-MAIL：info@kmcpr.co.jp