



NEWS RELEASE

この冬は電子レンジ調理の“タイパ鍋”に決まり！ ありそうでなかったレンジ調理専用鍋つゆ 『楽チン鍋』シリーズ 2 種を新発売

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下 ヤマキ)は、火を使わずに電子レンジだけで調理ができる「楽チン鍋 地鶏だし塩鍋つゆ 50g」「楽チン鍋 韓福善のキムチ鍋つゆ 50g」の 2 品を発売します。



■発売の背景

近年、タイムパフォーマンス志向(以下 タイパ志向)が広がる中、料理においても時間をかけず簡単に作ることができるレンジ調理商品の需要が高まっています。レンジ調理商品の市場規模は数年で大きく伸長しており、今後も成長が見込まれています。しかし、そうした中でレンジ対応の鍋つゆ商品は未だ販売されていない状況にありました。

このような市場背景と生活者のニーズを踏まえ、“時間をかけずにレンジで簡単に鍋を作っていたきたい”という思いから、『楽チン鍋』シリーズを発売するに至りました。

■「楽チン鍋」について

具材と水を入れレンジで 8 分間温めるだけで、簡単に美味しい鍋を作ることができる商品です。レンジでの加熱中に他の料理や洗い物ができるため、タイパを重視した鍋つゆとなっています。

ポイント

・火を使わずにレンジで楽チン調理！

野菜と肉を準備し、レンジで 8 分間加熱するだけで簡単に作ることができます。レンジ調理だから手間がかからず、温めている間の時間を有効活用することが可能です。また、鍋を使用せず調理ができるので、洗い物も削減できます。

・カット野菜を使うともっと楽チン！

市販のカット野菜でも調理が可能です。カット野菜を利用することでまな板や包丁を使わずに済むため、洗い物の手間も軽減されます。

・ヤマキの人気鍋つゆと変わらぬおいしさに！

ヤマキの人気鍋つゆ「地鶏だし塩鍋つゆ 700g」、「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」と変わらない味わいをお楽しみいただけます。



■商品の特長

「楽チン鍋 地鶏だし塩鍋つゆ 50g」
地鶏だしのうま味でコクのある鍋つゆ



①軍鶏系地鶏のだしでうま味が効いた塩鍋つゆ

軍鶏系地鶏「阿波尾鶏」のだしのうま味が効いた、コクのある鍋つゆに仕上げました。

②隠し味に「高知産生姜」を使用

生姜を加えることで後味をすっきりさせ、飽きのこない味わいに。身体も温まるので、寒い冬にぴったりの商品です。

「楽チン鍋 韓福善のキムチ鍋つゆ 50g」
辛味とコクにこだわった本格的なキムチ鍋つゆ



①辛さの中にあるコクで本場の味を再現

本場韓国のコチュジャンを使用することで、辛さの中にもコクのある、本格的な味わいのキムチ鍋つゆに仕上げました。

②韓国宮中料理伝承者 韓福善監修

韓国宮中料理の人間国宝である「黄慧性(ファンヘソン)」を母に持ち、自身もTV料理番組の講師などを歴任。多くの料理開発に携わり、第一線で活躍している「韓福善(ハンボツソン)」が監修した鍋つゆです。

1. 商品概要

商品名	楽チン鍋 地鶏だし塩鍋つゆ 50g	楽チン鍋 韓福善のキムチ鍋つゆ 50g
標準小売価格	324 円(税込)	324 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2024 年 8 月 20 日(火)

ヤマキは、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>