

報道関係各位
プレスリリース

2022年8月19日
ピルボックスジャパン株式会社

高級ウニ料理が手軽に食卓へ

多彩なメニューに早変わり！変幻自在の「うにクリーム」

2022年8月19日（金）より Makuake にて先行販売開始！

この度、コストコで大人気のフリーズドライ食品シリーズを累計3,600万(※1)食売り上げた、ピルボックスジャパン株式会社（代表取締役社長：栖原徹 以下 PILLBOX）は、フリーズドライ新商品「うにクリーム」を8月19日（金）より応援購入サイト「Makuake」(<https://www.makuake.com/project/pillboxjapan-unicream/>)にて、先行発売します。
(※1：2022年6月末時点の「オニオングラタンスープ」「ふわとろ茶わん蒸し」総出荷数)



美味しさも! アレンジも!

魔法級
うにクリーム

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当: 小出

TEL: 070-4563-6318 Mail: koide@pillboxjapan.com

「うにクリーム」は、お湯を注ぐだけで超簡単にレストラン級のウニクリームに早変わりし、多彩なウニ料理に変幻自在な、料理用ソースの素です。

～「うにクリーム」の3つの魅力～

Point①：超簡単！高級ウニ料理が、手軽に食卓で楽しめる！

Point②：アレンジ多彩だから、色んなシーンで大活躍！

Point③：素材を活かした黄金バランスのソースで、とろけるリッチな気分！

Point①： 超簡単！高級ウニ料理が手軽に食卓で！

高級食材のウニは、そのままでも、料理としても、贅沢感・幸福感をもたらしてくれる美味しさから、長年、多くの日本人に愛され続けている食材です。

昨今、有名シェフが手掛ける「ウニ料理専門店」や、SNS 映えするインパクトが魅力の「うにく」など、プチ贅沢として楽しめるウニ料理が注目を集めています。

一方で、ウニ料理を家庭で食べたくても、そもそもウニ自体が手に入りやすく、いざ作ろうとしても料理のバリエーションも少ないことから、敬遠される方が多くいらっしゃると思います。

そこで、PILLBOXの「うにクリーム」は、フリーズドライ製法を活用し、うらごしウニを使用した、本格クリームソースをフリーズドライ化。

誰でも簡単にお湯をかけるだけでレストラン級のウニクリームソースに早変わりする、ウニ料理用ソースの素を開発しました。

ウニの下ごしらえや、クリームやワインで煮込むなどの、難しい調理工程は必要なく、濃厚でコク深いソースが超簡単に食卓でお楽しみ頂けます。



<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当: 小出

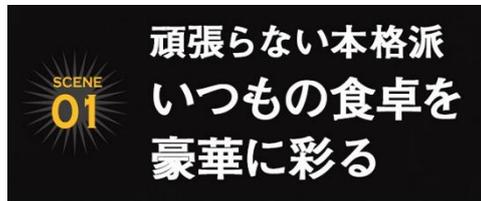
TEL: 070-4563-6318 Mail: koide@pillboxjapan.com

Point②：アレンジ多彩だから、色んなシーンで大活躍！

「うにクリーム」は、調理の簡単さだけでなく、様々なシーンに向けたアレンジも楽しんで頂ける商品です。

お客様に飽きずに「うにクリーム」をお楽しみ頂けるよう、簡単～本格派まで、気分やシーンに合わせたレシピを8種ご用意しました。

(※レシピ詳細については、商品に同封されるパンフレットに記載)



頑張った日のご褒美に



簡単・本格的な基本メニュー



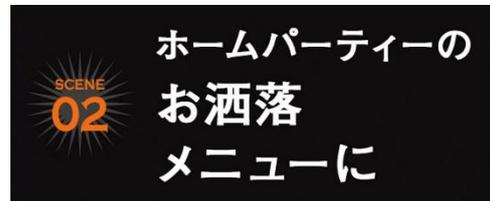
うにクリームリゾット

SEA URCHIN CREAM RISOTTO



うにクリームパスタ

SEA URCHIN CREAM PASTA



パーティテーブルを彩る



ワクワクおもてなしメニュー♪



うにポテサラ

SEA URCHIN POTATO SALAD



うにピザ

SEA URCHIN PIZZA

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当: 小出

TEL: 070-4563-6318 Mail: koide@pillboxjapan.com

SCENE
03
BBQやアウトドアでの
手軽な調味料
として



うにバケット
SEA URCHIN BUCKET



ディップソース
SEA URCHIN DIP SAUCE

SCENE
04
大切な日の食卓を
お洒落
メニューに



うにく
MEAT WITH SEA URCHIN SAUCE



冷製うにムース
SEA URCHIN CALM MOUSSE

「うにクリーム」は、食卓で普段使いできる時短メニューから、特別な日のスペシャルティとして、様々なシーンに合わせて大活躍してくれること間違いなしです。

Point③：黄金バランスのソースで、とろけるリッチな気分！

簡便性・アレンジ性だけでなく、ウニ好きの方にも存分に楽しんで頂けるよう、素材を活かした味わいにもこだわりました。

新鮮なまま、丁寧にうらごしされたウニを贅沢に使用。酸味とコクが効いたトマトペーストに、香ばしいソテーオニオン、クリーミーなチーズの黄金バランスで、ウニの香りと旨味を最大限に引き出しました。

さらに隠し味に白ワインを加えることで、レストラン級の風味に仕上げています。

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:070-4563-6318 Mail:koide@pillboxjapan.com



フリーズドライ製法で作られているので、素材本来の風味が損なわれず、その場で調理したようなウニの豊かで濃厚な味わいを再現頂けます。



<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当: 小出

TEL: 070-4563-6318 Mail: koide@pillboxjapan.com

■「うにクリーム」商品概要

商品名	うにクリーム
内容量	15.4g (15.4g×10袋)
標準小売価格(税抜)	2,700円 (※Makuake 先行販売限定価格)
発売日	2022年8月19日(金)
賞味期限	9ヶ月
お召し上がり方	基本のリゾット：温かいごはん(150g)にうにクリームをのせ、熱湯90mlを注ぎ、よく混ぜてお召し上がりください。 (※その他アレンジメニューの詳細については、商品に同封されるパンフレットに記載)
栄養成分表示(推定値)(1食あたり)	エネルギー 72kcal たん白質 2.3g 脂質 3.9g 炭水化物 7.0g 食塩相当量 2.0g
原材料	ソテーオニオン(国内製造)、うにペースト、クリーム、乳糖、粉末酒粕、でん粉分解物、食塩、トマトペースト、プロセスチーズ、乾燥卵黄、チキンエキス調味料、砂糖、白ワイン、オリーブオイル、バター、たん白加水分解物、こんぶエキス、胡椒加工品、乾燥パセリ/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、パプリカ色素、酸味料、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)

■PILLBOX について

PILLBOX=くすり箱。「あなたの健康に少し役立ちたい」という理念のもと、安全で、スペックの高い、ユニークなサプリメントの企画・開発を信念に製造販売を行っています。

主力の PILLBOX ブランドに加え、世界的に成功を収めるグローバルブランドの日本でのマーケティングと販売も担っています。

会員制大型スーパーの「コストコ」や EC サイトを中心に販売展開しており、フリーズドライブランドの『オニオングラタンスープ』は累計販売数 3,000 万食、『ふわとろ茶碗蒸し』は 600 万食を売り上げるヒット商品となっています(※)。また、健康食品においても『プロテインダイエット』は累計販売数 1,200 万食を達成しています(※)。

※2022 年 6 月末時点の総出荷数(自社調べ)

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:070-4563-6318 Mail:koide@pillboxjapan.com



■会社概要

社名：ピルボックスジャパン 株式会社

本社所在地：東京都港区北青山 3-11-7 Ao ビル 13F

代表取締役社長：栖原 徹

設立：2002 年 7 月 10 日

事業内容：自社企画・開発の健康食品、機能性表示食品、化粧品のメーカー事業 / 海外有名ブランドの日本総代理店事業

URL：www.pillboxjapan.com

<お問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報担当：小出

TEL： 03-6804-2922 / FAX： 03-6804-2921

E-mail： koide@pillboxjapan.com

〒107-0061 東京都港区北青山 3-11-7 Ao ビル 13F

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当：小出

TEL:070-4563-6318 Mail:koide@pillboxjapan.com