

お湯を注ぐだけで本格派 & 長期保存に便利な
『オニオングラタンスープ』を食べて、SDGs に貢献しよう！
公式 Twitter にて、2023年3月20日より
参加型プレゼントキャンペーンスタート！



この度、ピルボックスジャパン株式会社（本社：東京都港区北青山、代表取締役：栖原 徹）は、3月20日（月）より、「『オニオングラタンスープ』を食べて、SDGs に貢献しよう！Twitter プレゼントキャンペーン」を実施致します。

『オニオングラタンスープ』は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いるフリーズドライスープ。フリーズドライキューブにそのままお湯を注ぐだけで簡単にできるうえ、本格的な味わいを楽しめることが支持され、累計販売数 3,600 万食(※)を突破しています。

フリーズドライゆえに、普段の調理よりも食材ロスやガス代の削減に役立ってくれる『オニオングラタンスープ』。ぜひこの機会にお試ください。 ※2023年2月末時点の総出荷数（自社調べ）

■環境にやさしい「ごはんづくり」と SDGs

私たちが地球で暮らし続けていくために、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標として定められた SDGs。難しいことのように聞こえますが、実は私たちの毎日のごはんづくりも「身近な SDGs」のひとつです。

<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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

たとえば、使い切れなくなった食材が捨てられてしまう「食品ロス」。環境省・農林水産省の2020年度の推計によれば、日本では年間約522万トンにのぼるといわれています。また、廃棄コストや環境負荷も大きな問題です。日本政府は、食品ロス量を2000年度の980万トンと比べて、2030年度に半減する目標を掲げています。

そして、CO₂排出量の削減は、地球温暖化対策の中でも一番大きな課題です。日本のCO₂排出量の約2割は、調理ガスや電気製品の使用などにより、私たちの日常生活から排出されています。常日頃から、ガスや電力の消費を節約することが大切です。

毎日のごはんをつくる上でも、できるだけ長期保存のできる食材を使い、できるだけガスや電気代を節約することで、私たちの手の届く範囲でSDGsに貢献してみませんか？

■キャンペーン概要

『オニオングラタンスープ』を通して、「身近なSDGs」について考えるきっかけになればという思いから、キャンペーンの開催を行うことになりました。今回のキャンペーンで、みなさんに「持続可能な社会」について考えていただければ幸いです。

『みなさんが取り組んでいる、身近なSDGs 貢献アイデア』を引用リツイートで教えていただくことで、当選率が上がるだけでなく、SDGsの輪を広げることにも繋がります。

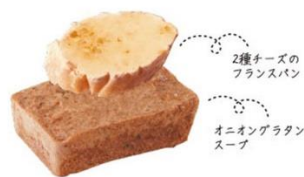
キャンペーン期間

2023年3月20日（月）～3月31日（金）23：59まで

※本キャンペーンは予告なく変更、早期終了、または延長する場合があります。

プレゼント商品

オニオングラタンスープ（10食入り） × 10名様分



応募方法

キャンペーン期間中に、PILLBOX 公式アカウント (@pillboxjapan) をフォロー & キャンペーン投稿への「リツイート」で応募完了です。（URL：www.twitter.com/pillboxjapan）

「みなさんが取り組んでいる、身近なSDGs 貢献アイデア」を引用リツイートで教えていただくことで、当選確率が上がります。当選された方にはキャンペーン期間終了後、公式アカウントよりDM（ダイレクトメール）にてご連絡させていただきます。

<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: 090-6037-8762 Mail: koide@pillboxjapan.com

注意事項

※公開アカウントの方のみご応募できます。

※応募後にフォローを外した場合、応募無効となりますのでご注意ください。

※当選結果のお知らせなどでDM（ダイレクトメール）を使用いたします。DM 送受信可能な状態にてご応募ください。

※当選者の住所が不明確な場合や、転居による住所変更などの理由により、賞品をお届けできない場合、当選資格を無効とさせて頂く場合があります。

※当選権利を譲渡することはできません。

～「オニオングラタンスープ」の4つの魅力～

魅力①：18ヶ月間のストックが可能！ 食材ロス軽減へ

魅力②：調理時間 40分→たった 10秒に！ 超時短調理で、CO2 排出量を削減！

魅力③：大人も子供も大好き！ 本格ながらも親しみある味わい

魅力④：スープのコクを最大限に活かしたアレンジ自在のメニュー展開！

魅力①：調理時間 40分→たった 10秒に！ 超時短調理で、CO2 排出量を削減！

『オニオングラタンスープ』は、「フランス料理の定番オニオングラタンスープを、家庭でもっと手軽に楽しんで頂きたい！」という想いで開発されました。

なぜなら家で調理することを考えると、10種類以上食材を揃えたり、玉ねぎを餡色に炒める工程に時間がかかったりと、大変手間がかかるためです。

そこで、我々はオニオングラタンスープの本格的な味わいを、素材の色や風味をお湯だけで復元できるフリーズドライに閉じ込めました。

お湯をかけてたった 10秒で完成するので、調理時間がたっぷり削減できるだけでなく、コンロで 30分煮込む場合と、10分お湯を沸かす場合の CO2 排出量を比較すると、約 80%の削減(※)が見込めます！

※中火 10分間の消費ガスを量 $0.005/\text{m}^3$ とした場合の計算に基づく。30分煮込むときの CO2 量が $(0.005 \text{ m}^3 \times 3) \times 2.21 = 0.033\text{kg}$ 、5分お湯を沸かすときの CO2 量が $(0.005 \text{ m}^3/2) \times 2.21 = 0.0055\text{kg}$ 。 $0.0055\text{kg} \div 0.033\text{kg} = 0.16$ の計算により、使用量が 16%に削減される

魅力②：18ヶ月間のストックが可能！ 食材ロス軽減へ

『オニオングラタンスープ』の賞味期限は、なんと 18ヶ月。普通の玉ねぎなら 1～2ヶ月が限度で、チーズも開封後はすぐに使わないといけないのがネック。『オニオングラタンスープ』なら、賞味期限を気にせず、安心してストックしておけます。

<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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

気づかぬ間に食材が腐って使えなくなっていた…という無駄をなくして、スープを作りたいときは『オニオングラタンスープ』を活用してはいかがでしょうか。

魅力③：大人も子供も大好き！ 本格ながらも親しみある味わい

タマネギの優しい甘味、バターとチーズの芳醇なコクが織りなす本格的ながらも親しみやすい味わいで、子供から大人まで、多くの方にご満足頂いています。

【3種のオニオン】：具材として、じっくり炒めたタマネギ、カリカリに揚げたタマネギ、さらにソテーしたオニオンペーストと、3種の異なる仕込みを施したオニオンを贅沢に使用し、タマネギの風味やコクを最大限に引き出し、香り高いスープに仕上げました。

【2種のチーズ】：特別に作った気泡の少ないフランスパンに、「チーズの女王」グリュイエールチーズと、スイスの代表的なチーズであるエメンタールチーズを塗って、こんがり焼き上げました。

【フランス産発酵バター】：フランス産発酵バターは、原料のクリームに乳酸菌を加え時間をかけて発酵させたバター。一般的な無塩バターにはない風味豊かなコクで、スープのコクもさらにUPします。

魅力④：スープのコクを最大限に活かしたアレンジ自在のメニュー展開！

そのままでももちろん美味しいですが、調理にひと手間をかけると、違った楽しみ方ができます。料理研究家・田村つばみさんと共に、忙しい平日の夜でも簡単に作れて、美味しいレシピを揃えました。夕食のメインにも、食卓にもう1品欲しいときの副菜としても活躍するアレンジレシピです。これひとつあれば、スーパーでのお買い物も減り、冷蔵庫の食材ロス削減にも繋がりますね。

■アレンジレシピメニュー ※レシピの詳細は公式サイトに掲載しています。

レンジで10分！火を使わないボロネーゼ



本品とパスタを混ぜて、チンするだけで絶品ボロネーゼ。チーズがのったフランスパンを砕けば、粉チーズ代わりに使えるので、一石二鳥！

<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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

いつもよりワンランク上のビーフストロガノフ



ルー不要で、タマネギ・牛肉・ケチャップの3つを入れて煮込むだけでコク旨。付属のパンがとろみを出してくれるので、小麦粉不使用で、ダマになる心配もありません。

【レシピ考案：料理研究家 田村つぼみさん】



短大卒業後、料理教室の講師を経て、料理研究家のもとでアシスタントとして修業後に独立。毎日の“ふだんごはん”を無理せず楽しく健康に！をモットーに、書籍や女性誌での掲載を中心に活動中。健康や美容レシピに定評があり、飲食店や企業のメニュー開発やCM撮影等幅広く活動中。

■商品概要

商品名	オニオングラタンスープ
内容量	145g (14.5g×10袋)
標準小売価格(税抜)	2,000円
賞味期限	18ヶ月
お召し上がり方	カップに中身(スープ)をいれ熱湯160~180ccを注ぎ、最後にパンをのせ、スプーンでよくかき混ぜてお召し上がりください。
栄養成分(推定値)(1食あたり)	エネルギー：62kcal、タンパク質：1.4g、脂質：2.7g、炭水化物：9.0g、食塩相当量：2.0g
原材料	ソテーオニオン加工品、ビーフコンソメパウダー、食塩、でん粉分解物、乳糖、砂糖、ビーフパウダー、ビーフエキス調味料、プロセスチーズ、バター、ガーリックパウダ

<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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com



	一、胡椒加工品、うきみ・具（ソテーオニオン（国内製造）、フランスパン、フライドオニオン、ナチュラルチーズ、でん粉分解物、脱脂粉乳、パーム油、乾燥パセリ、食塩、ゼラチン、酵母エキス、胡椒加工品）／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（グァーガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料、香辛料抽出物、香料、（一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
--	--

■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、世界的に成功を取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(※)。

※2022 年 3 月末時点の総出荷数（自社調べ）

■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

<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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com