

アウトドア飯・キャンプ飯に！
お湯を注いで30秒の超時短・本格派だから、いつでもどこでも楽しめる。
『オニオングラタンスープ』をみんなで飲もう！
公式 Instagram にて、2023年6月19日より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、6月19日（月）より、「『オニオングラタンスープ』をみんなで飲もう！Instagram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。

アウトドア飯・キャンプ飯にぴったりの超時短・本格派フリーズドライ『オニオングラタンスープ』、ぜひこの機会にお試しください。

※2023年2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:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

■キャンペーン概要

コロナ禍をきっかけに、トレンドとなったキャンプやBBQなどのアウトドアイベント。ノーマスク化が進みつつある今年は、さらに盛り上がり広がっていくことが見込まれます。

そんなアウトドアイベントの醍醐味といえば、なんといってもご飯。普段はおうちで食べる料理も、ゆったりとした大自然の中で食べるとよりおいしく感じますよね。

人数分の持ち運びが便利な個包装で、お湯を注ぐだけですぐに美味しく飲める『オニオングラタンスープ』は、みんなでワイワイと楽しむアウトドアにぴったりのフリーズドライです。

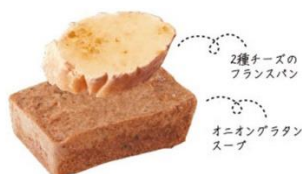
キャンペーン期間

2023年6月19日（月）～6月30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） × 15名様分



応募方法

キャンペーン期間中に、PILLBOX 公式 Instagram アカウント (@pillbox_japan) をフォロー & キャンペーン投稿への“いいね”で応募完了です。（URL：www.instagram.com/pillbox_japan）

キャンペーン投稿をリポスト or ストーリーズでシェアいただくと、当選確率が上がります。シェアの際は、必ずタグ付けをお願いいたします。

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。

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。

<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

※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：超時短調理なのに本格派！

魅力②：アウトドアにもピッタリ！多様なシーンで楽しめる！

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：超時短調理なのに本格派！

『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。なぜなら自ら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秒待つだけで、誰でも簡単に調理できるので、手間も失敗もなく、本格的な味わいをお楽しみ頂けます。

チーズを乗せてこんがり焼いたパンも一緒に付いており、即席フリーズドライ食品とは思えない仕上がりとなっています。

魅力②：アウトドアにもピッタリ！多様なシーンで楽しめる！

『オニオングラタンスープ』の魅力は、「いつでも・どこでも・誰でも」作れること。とても軽くて小さいフリーズドライは、荷物が多くても気軽に持ち運べるため、アウトドアシーンでも大活躍！人数が多いほど、メイン料理に手間がかかりがちなBBQやキャンプ。そんなときの前菜として、お湯を注ぐだけで完成する『オニオングラタンスープ』はいかがでしょうか？タマネギのコクとチーズの濃厚さが食欲をそそり、みんなのテンションも上がります。

夜に冷えがちなキャンプサイトでは、夜食としてみんなでオニオングラタンスープを飲み、語らうのも楽しいはず。冷えた体もポカポカ温めてくれるので、身も心もほっこりしますね。

また、ご家族全員でのアウトドア料理にもおすすめです。大人がスープにお湯を注ぎ、お子さまがそれを混ぜるだけで簡単に作れるので、パパママも安心して一緒にワイワイ楽しめますよ。

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

<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

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。みんなで美味しさをシェアできるのが嬉しいポイントです。

【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、いつでも簡単に作れて、美味しいレシピを揃えました。普段の夕食のメインや、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。

ご自宅に限らず、グランピングなど、食材とキッチンがそろっている場所であれば、外でも手軽に豪華メニューが作れるので、みんなの驚いた笑顔を見てみませんか？

■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！

▶レシピの詳細はこちら

<https://onl.tw/sGC3pbU>

<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、ダメになる心配もありません。

▶レシピの詳細はこちら

<https://onl.tw/p5zJiJQ>

【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。

<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



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、ガーリックパウダー、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 3,600 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(※)。

※2023 年 2 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