

<累計販売 3,600 万食※突破のロングセラー商品>

お湯を注ぐだけで、レストラン級の味わいを楽しめるフリーズドライ、

「オニオングラタンスープ」が容量UPのリニューアル！

2023年10月23日（月）より、全国のコストコで順次発売開始！



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）では、ロングセラーフリーズドライ商品「オニオングラタンスープ」を2023年10月23日（月）より容量UPリニューアルし、全国のコストコ等で順次発売開始いたします。

「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おり、簡単なのに本格的な味わいを楽しめるメニューが支持され、累計販売数3,600万食※を突破。テレビ番組でも取り上げられることの多い、大人気商品となっております。

これから寒くなる秋冬の季節にピッタリな「オニオングラタンスープ」を、ぜひこの機会にお試してください。

※2023年2月末時点の総出荷数 自社調べ

## ■リニューアルポイント

### ①10食→12食の大容量に！

「もっとオニグラをたくさん食べたい！」というお客様のお声にお応えして、容量を10包から12包に増量いたしました。お子様のいるファミリー層や、リピーター様のストック用としてもおすすめです。

### ②モンドセレクション受賞！

第61回モンドセレクション2022食品部門で、優秀品質銀賞を受賞いたしました！

モンドセレクションは、毎年3,000件以上の応募があり、1961年以来蓄積された比類ない経験を生かした世界最大級の品質管理機関です。それ以来、モンドセレクションは、世界中の生産者にとって、品質の国際的な証として信頼を集めています。

オニオングラタンスープが、みなさまにご満足いただける品質と美味しさをお届けできることの証として、パッケージにも受賞アイコンを掲載いたしました。

#### ～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：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③：秋冬にピッタリ！多様なシーンで楽しめる！

魅力④：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付属し、即席フリーズドライ食品とは思えない仕上がりです。

#### 魅力②：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。

<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

【3種のオニオン】：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③：秋冬にピッタリ！多様なシーンで楽しめる！

本格的で温かいスープを時短調理で楽しめるので、寒い季節に大活躍！タマネギのコクと濃厚なチーズが冷えた体もポカポカ温めてくれ、身も心もほっこり。

冬は、クリスマスパーティーやお正月など、室内で人が集まって手料理を振る舞う機会が多くなります。そんな際も「オニオングラタンスープ」は高級レストランのような仕上がりでテーブルを豪華にし、ゲストを満足させること間違いなしです。

### 魅力④：アレンジ自在のメニュー展開！

そのままで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・田村つぼみさんと共に、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。

■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：070-4563-6318 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。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                  | 12食分 (14.5g×12食)  |
| 標準小売価格               | 2,980円 (税込)   |
| 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。   |
| 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) |
| 栄養成分(推定値)<br>(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  |

<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



## ■取扱店

全国のコストコ、メーカー直販 EC ストア

※一部店舗では発売日が前後する可能性があります。お取扱いや在庫状況は、直接店舗へお問い合わせください。

## ■オフィシャルサイトのご案内

オフィシャル商品ページ：<https://www.pillboxjapan.com/productpage/oniongratin/>

## ■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・開発をする志がピルボックスの原点です。

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](http://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：070-4563-6318 Mail：[koide@pillboxjapan.com](mailto:koide@pillboxjapan.com)