

コストコで3800万食*を売り上げた「オニオングラタンスープ」や
人気のフリーズドライシリーズが、
茨城県常陸大宮市のふるさと納税返礼品として出品スタート！



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、コストコや自社 EC サイトにて大人気のフリーズドライシリーズ「オニオングラタンスープ」「トリュフリゾットの素」「海鮮茶碗蒸し」の3品を、2023年11月より各種ふるさと納税サイトで、茨城県常陸大宮市の返礼品としての出品を開始いたしました。

■出品について

登録自治体は茨城県常陸大宮市。フリーズドライシリーズの調理・製造を市内の工場で行っています。コストコで3800万食*を売り上げた、大人気のロングセラー「オニオングラタンスープ」や、冬にぴったりの「海鮮茶碗蒸し」、高級レストランのような味わいを手軽に楽しめる「トリュフリゾットの素」の3品のラインアップを返礼品として取り揃えました。

「さとふる」「ふるなび」「ふるさとチョイス」など、主要なふるさと納税サイトでお求めいただけます。当社は、この返礼品をきっかけに全国に茨城県常陸大宮市の認知度を高めながら、さらなるお客様接点の拡大を目指してまいります。

*2023年10月末時点の総出荷数 自社調べ

■販売商品について

下記の通り、用途にあわせた容量ラインアップを取り揃えました。
ストックに便利な大容量セットもおすすめです。

商品	入り数	寄付金額
オニオングラタンスープ	10食	¥7,000
	20食	¥13,000
	30食	¥19,000
	50食	¥31,000
海鮮茶碗蒸し	10食	¥6,000
	20食	¥11,000
	30食	¥15,000
	50食	¥24,000
オニオングラタンスープ & トリュフリゾット	各5食ずつ	¥11,000

今後、順次返礼品として選べる商品を増やしてまいります。

■シリーズ開発の背景

「レストランの味をご家庭で簡単に」。
レストラン級の味を、簡単に家で食べられたら…！そんな思いで PILLBOX のフリーズドライは作られました。

例えばオニオングラタンスープは、お湯をかけるだけで、炒め・揚げ・ソテーの3種のタマネギを使った深いコクのスープが簡単に作れます。

しかし、ご自宅で作ろうと思うと、タマネギを炒めるだけでも時間もかかってしまうのが現実。

そこでフリーズドライなら、美味しく調理した美味しいスープを特殊な凍結乾燥技術でブロック化しておりますので、素材の風味を感じられるスープがお湯だけで完成できるのです。

お仕事に家事にと、いつも忙しく暮らしていらっしゃる多くの方の食卓をフリーズドライ食品が彩れることを願って、開発を行っています。

■商品詳細

オニオングラタンスープ



- ・お湯をかけるだけで、タマネギの深い味わいが広がる本格的なスープが楽しめるロングセラースープ
- ・じっくり炒めたタマネギと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を合わせた香り高い味わい
- ・グリュイエールチーズとエメンタルチーズを塗ってこんがり焼いた、特製フランスパン入り

海鮮茶碗蒸し



- ・たまごを入れてレンジで温めるだけで楽しめる、海鮮の味わい深い旨味と香りが広がる本格茶碗蒸し
- ・具材は紅ずわいがに、カニカマ、海老、椎茸、三つ葉、枝豆、ゆず、の7種類
- ・スプーンですくうたびに異なる具材の食感と風味、香りがお楽しみいただけます

トリュフリゾットの素



- ・高級レストランで食べるような「トリュフリゾット」が、温かいご飯と熱湯があれば30秒で完成
- ・香り高い削りトリュフ、旨味引き立つざく切りマッシュルーム、香ばしいソテーオニオンの黄金バランスで生み出される、深いコクと芳醇な香り
- ・ソースとご飯が絶妙に絡み合い、生米から煮込んだような本格的で濃厚な味わいに

レストランの味を30秒で自宅に再現
 ご飯にフリーズドライのブロックをのせて、お湯で混ぜるだけ。芳醇なトリュフ香と、クリーミーな舌触り、癖になる上品な味わい。

■取り扱いサイト

さとふる

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1437058

ふるなび

<https://furunavi.jp/Product/Search?keyword=PILLBOX>

ふるさとチョイス

<https://www.furusato-tax.jp/search?q=PILLBOX&header=1&target=1&sst=A>

楽天市場

https://search.rakuten.co.jp/search/event/PILLBOX/?ev=40&l-id=furusato_pc_headmenu_search

JRE

https://furusato.jrenet.jp/furusato/products/list?from=site_search&name=PILLBOX

■商品概要

商品名	オニオングラタンスープ
内容量	1食あたり 14.5g
賞味期限	製造日から 18 か月
お召し上がり方	1. 袋の中身（スープ）をカップに入れます。 2. 熱湯 160～180cc を注ぎます。 3. 最後にパンを乗せ、スプーンでよくかき混ぜてお召し上がりください。
栄養成分表示（推定値）（1食あたり）	エネルギー 62kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 2.7g 炭水化物 7.9g、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）

商品名	海鮮茶碗蒸し
内容量	1食あたり 9.7g
賞味期限	製造日から 15 ヶ月
お召し上がり方	1. 本品1袋分を 140cc の熱湯で戻し、少し冷まします。 2. 卵1個分をしっかりと溶き、1と合わせて耐熱容器2個に入れます。 3. ラップを張り、楊枝で穴を数か所開け、2食の場合、500W で約3分10秒レンジで加熱してください。



	4. レンジから出してできあがりです。
栄養成分表示（推定値）（1食あたり）	エネルギー 33kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 0.2g 炭水化物 6.6g、食塩相当量 1.5g
原材料	えび加工品(国内製造)、でん粉分解物、えだまめ、紅ずわいがに、しょうゆ、食塩、みつば、かつお節エキス、こんぶエキス、ゆず皮、かまぼこ、砂糖、干し椎茸、酵母エキス、しいたけエキスパウダー/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、ベニコウジ色素

商品名	トリュフリゾットの素
内容量	1食あたり 15.7g
賞味期限	製造日から 10 か月
お召し上がり方	器にあたたかいご飯を入れ、トリュフリゾットの素を載せてください。熱湯を入れてまぜたら完成です。
栄養成分表示（推定値）（1食あたり）	エネルギー 77kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 4.9g 炭水化物 6.6g、食塩相当量 2.0g
原材料	クリーム（国内製造）、ソテーオニオン、マッシュルーム、でん粉分解物、乳糖、粉末コンソメ、トリュフ、チキンパウダー、野菜ペースト、プロセスチーズ、チキンエキス、オリーブオイル、砂糖、食塩、バター、酵母エキス、胡椒加工品、乾燥パセリ/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、香料、酸味料、（一部に乳成分・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

<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