

2023年7月6日

## ～原料・製法にこだわり続けた「Cook Do®」45年間の集大成～ 「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉新発売

2023年8月19日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、1978年の発売以降、「Cook Do®」が45年間で培った技術・知見の集大成として開発した「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉を、2023年8月19日(土)より全国で販売開始します。

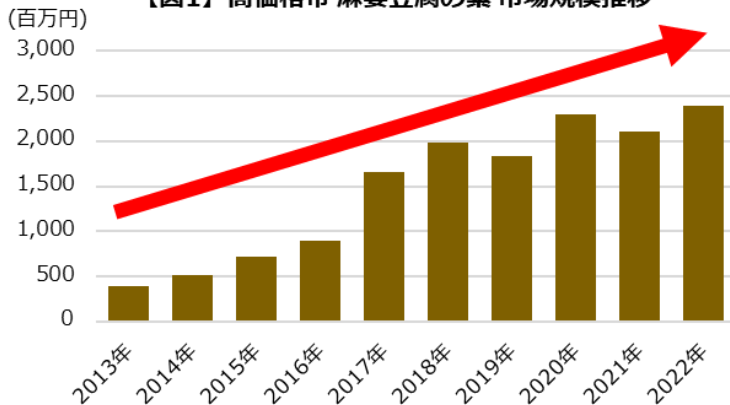
中華メニュー用調味料市場の中で、本格・こだわり領域に属する高価格帯の麻婆豆腐の素の市場規模は中長期的に拡大しています(図1参照)。

また初めて中華メニュー用調味料を購入した方の約5割が麻婆豆腐の素を購入しているというデータ※1もあり、麻婆豆腐は非常に人気の高いエントリーメニューであると考えられます。※1)出典:インテージSCI メニュー専用調味料(常温・中華) 前年度カテゴリー非購入者のうち、2022年4月-2023年3月麻婆豆腐用購入者

こうした背景から、プレミアム品種の麻婆豆腐の素を「Cook Do®」シリーズのラインアップに加えることで、市場のさらなる拡大、およびこれまで麻婆豆腐の素を買っていなかった層やこだわりを持つ大人層からのトライアル獲得を図るため、本品の発売に至りました。



【図1】高価格帯 麻婆豆腐の素 市場規模推移



出典:インテージSRI+ 麻婆豆腐メニュー専用調味料市場(常温、平均個数単価180円以上) 2017年4月-2023年3月 累計販売金額 \*2013年4月-2017年3月は当社推計

「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉は、「Cook Do®」がこれまで培ってきた原料・製法についての知見・技術を結集し、四川料理の特徴である麻(マー)・辣(ラー)※2を極め、中華調味料・香辛料等にとことんこだわり絶妙なバランスで配合した、麻婆豆腐好きのための麻婆豆腐の素です。当社の研究開発部門が、“高級四川料理の麻婆豆腐のおいしさを構成する要素”を徹底的に分析し、独自に開発した原料や配合技術で具現化しました(図2参照)。

※2)麻(マー)は花椒由来のしびれる辛さ、辣(ラー)は唐辛子のヒリヒリするような辛さ。

原料の一つ、花椒(ホアジャオ)については、厚みのある味いの“赤花椒”とさわやかな香りの“青花椒”の2種類を使用。さらに、挽きたての花椒を用いた花椒油を新たに独自開発して配合しています。また同じく原料の一つである辣油についても、独自開発したものを使用。2種類の唐辛子と花椒をじっくり炒めることで、香りを引き立たせました。

さらに、熟成豆板醤・ラージャン・そら豆味噌等の中華醤を絶妙なバランスでブレンドし、じっくり炒めるとともに、独自開発のトウチを加えることで、一段と豊かなコクと深みを実現しました。



【図2】当社独自開発原料・配合技術による“高級四川料理の麻婆豆腐のおいしさを構成する要素”の具現化について



当社は“麻婆豆腐好きのための、感動するようなおいしさの麻辣麻婆豆腐”を簡単に手作りすることができる調味料、「Cook Do®」＜極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用＞の販売を通じて、アミノサイエンス®により人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2023年度の「Cook Do®」＜極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用＞の売上目標は、約6億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要

- (1)製品名：「Cook Do®」＜極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用＞
- (2)特長：麻(マー)・辣(ラー)を極め、中華調味料・香辛料等にとことんこだわり絶妙なバランスで配合した、麻婆豆腐好きのための本格麻辣麻婆豆腐の素です。
- (3)容量：2～3人前 125g \*別添花椒粉付き
- (4)価格：オープン価格
- (5)賞味期間：15カ月(常温未開封)

2. 発売日：2023年8月19日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、[www.ajinomoto.co.jp](http://www.ajinomoto.co.jp)をご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr\\_media](mailto:Pr_media)