

2024年1月11日

～「Cook Do®」シリーズ初のレンジ調理用品種～ 「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉新発売

2024年2月3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、長年培ってきた「Cook Do®」の技術・知見を活用した、シリーズ初のレンジ調理用品種、中華合わせ調味料「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉を、2024年2月3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、麻婆豆腐の素市場は、2022年度年間約145億円と、構成比38%を占める最大規模となっています(下表参照)。また初めて中華メニュー用調味料を購入する際、約5割の人が麻婆豆腐の素を購入しているというデータ※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と考えられます。

※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



中華メニュー用調味料 市場規模

	金額(百万円)	構成比
合計	38,090	100%
麻婆豆腐	14,523	38%
回鍋肉	4,150	11%
麻婆茄子	3,899	10%
麻婆春雨	3,348	9%
青椒肉絲	2,198	6%
その他	9,972	26%

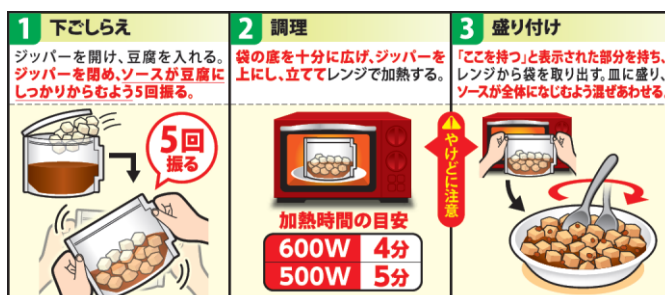
出典:インテージSRI+ 中華メニュー用調味料市場 2022年4月-2023年3月 累計販売金額

一方近年では、特に若年層で調理はできるだけ簡単に済ませたいという傾向が強くなり、レンジ調理に対する関心も高まっています。また若年夫婦層が麻婆豆腐の素を購入する際の重視点についての調査では、「時間がない時のおかずになること」、「本格的な麻婆豆腐が楽しめること」という回答が多く、「短時間調理」と「本格的な麻婆豆腐」のどちらのニーズも満たしたいと考えていることがわかりました(当社調べ)。

そこで当社では、若年夫婦層をターゲットに、麻婆豆腐をレンジで簡単に調理できる「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉を発売します。

独自技術を活用したゲル状のソース(特許出願中)によって、豆腐をパウチに入れ、電子レンジ(600W)で4分加熱するだけで、まるでフライパンで調理したような豆腐の食感、味しみを再現した本格的な麻婆豆腐ができ上がります。調理中に豆腐から出る水分量も考慮し、最適なソースの濃さやとろみになるように設計するとともに、製法にもこだわり、甜麺醬・熟成豆板醬を炒めることでコクや甘みを引き出しました。ソースはひき肉入りなので、必要な材料は豆腐だけ。調理後、パウチを開けた瞬間に広がる花椒油、特選辣油の香りも楽しめます。

調理方法と完成した麻婆豆腐(イメージ)



当社は、調理の簡便性とおいしさが両立した「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉の販売を通じて、生活者の豊かな時間を創出し、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2024年度の「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉の売上目標は、約2億6千万円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製品名：「Cook Do®」〈レンジでつくる四川式麻婆豆腐用〉

(2)特長：レンジ調理の強みが発揮できる原料を選定した、花椒油・特選辣油の香りが楽しめる本格的な味わいの四川式麻婆豆腐の素です。独自技術(特許出願中)によりフライパンで調理したような豆腐の食感やソースの味しみを実現しました。

(3)容量：2~3人前 75g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：12カ月(常温未開封)

2. 発売日：2024年2月3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](#)