

2022年7月5日

～本格中華のご飯ものメニューが手軽に楽しめる中華合わせ調味料～

「Cook Do® 今夜は中華飯」新発売

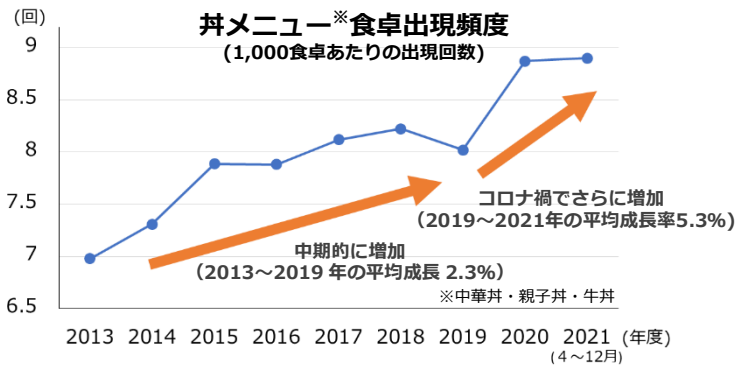
2022年8月20日(土)より全国で販売開始



味の素株式会社(社長:藤江 太郎 本社:東京都中央区)は、肉や野菜の栄養が摂れる本格中華のご飯ものメニューがご家庭で簡単に楽しめる、中華合わせ調味料「Cook Do® 今夜は中華飯(ちゅうかめし)」〈広東風五目あんかけ飯(めし)用〉〈上海風甘辛豚飯(ぶためし)用〉〈四川風ピリ辛鶏飯(とりめし)用〉を2022年8月20日(土)より全国で発売します。

共働き世帯の増加などを背景に、主菜と主食を一皿で食べることができる丼メニューの食卓出現頻度は中長期的に伸長を続けており、コロナ禍でさらに増加しています(出典:株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP」、右図参照)。

一方、家庭で丼メニューを作る人の内約8割が悩みや不満を持っています。具体的には、「野菜不足が気になる」「レパートリーが少なくいつも同じようなメニューになる」「彩りが無い」「見た目が寂しい」といった声が上がっています(当社調べ)。



こうした生活者の課題を解決すべく、肉や野菜などの素材と炒め合わせてソースを加え、ご飯にのせるだけで、ご家庭で簡単に本格中華のご飯ものメニューが楽しめる、これまでにない中華合わせ調味料「Cook Do® 今夜は中華飯」を発売します。「Cook Do®」中華合わせ調味料として約3年ぶりに発売する新品种となります。

「Cook Do® 今夜は中華飯」は、3品種いずれも厳選した本格的な中華調味料・香辛料等を絶妙に配合した本格的なおいしさを楽しんでいただけます。中国本場のメニューや調味料の使い方を参考に、日本の食卓に合う“ご飯にかけるメニュー”を開発し、当社独自素材・独自開発原料を活用することで、ご飯にかけて食べるのに最適な餡のとろみ・絶妙な色合い・味わいを追求しました。昨今注目されている“お米”を、肉や野菜などの様々な食材と共に、本格中華のご飯ものメニューとして手軽においしく楽しむことのできる製品です。

<品種別特長>

<広東風五目あんかけ飯用>	<上海風甘辛豚飯用>	<四川風ピリ辛鶏飯用>
オイスターソースと鶏だしのコクのある味わいをベースに、独自素材を活用した海鮮だしの豊かな風味がご飯によく合う、広東風の本格中華メニューです。 *材料: 豚バラ薄切り肉、えび(むきえび)、チンゲン菜、にんじん、生しいたけ	たまり醤油を使った甘辛な味わいをベースに、老酒で仕上げたソースがご飯によく合う上海風の本格中華メニューです。独自素材の活用により、肉の風味が引き立ちます。 *材料: 豚ロース(とんかつ用肉)、チンゲン菜、生しいたけ	甜面醬のコク深い味わいと、独自開発のラー油および豆板醬・辣醬・花椒のブレンドによるピリッとした辛さでご飯が進む、四川風の本格中華メニューです。 *材料: 鶏もも肉、ピーマン、玉ねぎ

当社は今後も生活者のニーズの変化に対応し、当社独自のマーケティング・製品設計の知見を生かした「Cook Do[®]」ブランド製品の提供により新たな市場を創造し、食と健康の課題解決企業を目指します。

2022年度の「Cook Do[®] 今夜は中華飯」の売上目標は、合計で約10億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要

(1)製品名：「Cook Do[®] 今夜は中華飯(ちゅうかめし)」

(2)特長：家庭で簡単に“肉や野菜の栄養が摂れる本格中華のご飯ものメニュー”を作ることができる中華合わせ調味料です。

(3)品種・容量：<広東風五目あんかけ飯(めし)用> 3~4人前 140g

<上海風甘辛豚飯(ぶためし)用> 3~4人前 100g

<四川風ピリ辛鶏飯(とりめし)用> 3~4人前 100g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：19カ月(常温未開封)

2. 発売日：2022年8月20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、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2021年度の売上高は1兆1,493億円。世界36の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2022年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。