

**ゴロツと具材感のある肉と野菜をレンジで簡単調理！
「キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素」シリーズ新発売！
～「じゃがチキン のりバター醤油」「黒酢酢豚」～**

キッコーマン食品株式会社は、8月7日に、「キッコーマン うちのごはん」の新シリーズ、「ごちそうレンジの素」を全国で新発売します。具材感のある肉や野菜などの食材を電子レンジで調理できる袋入りの調味料で、「じゃがチキン のりバター醤油」と「黒酢酢豚」の2アイテムです。



「キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素」シリーズは、調味料の入った袋に肉と野菜を入れて電子レンジで加熱するだけで、ボリューム感のある満足おかず2～3人前ができあがります。蒸気で効率よく熱がかかる構造の電子レンジ専用パウチと独自配合のたれのダブルの効果で、火の通り方が異なる肉と野菜が同時においしく仕上がります。

難しい味付けや火加減は不要です。たれがしっかり食材にからみ、ごはんのおかずやお酒のつまみにはもちろん、お弁当にもおすすめです。

■「キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 じゃがチキン のりバター醤油」

用意する材料は鶏もも肉約250gとじゃがいも中1個（約150g）だけです。600wの電子レンジで10分加熱し、約3分蒸らせば、鶏もも肉はジューシーに、じゃがいもはホクホクした、ボリューム感のあるおかずができあがります。

バターに風味豊かなのりを合わせ、にんにくを効かせたのりバター醤油味で、ごはんに合う味わいです。

■「キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 黒酢酢豚」

用意する材料は豚バラブロック肉約250gとたまねぎ1/2個（約100g）だけです。600wの電子レンジで7分加熱し、約3分蒸らせば、豚バラ肉はジューシーに、玉ねぎはとろりとした、ボリューム感のあるおかずができあがります。

黒酢あんは、オイスターソースや五香粉を使い、コク深い酸味とまろやかな甘みの特徴の本格的な味わいです。

電子レンジで調理ができる袋入りの調味料は、肉がしっとりジューシーに仕上がる“ふっくらジューシー製法”を採用した「うちのごはん 肉おかずの素」と、今回発売する「うちのごはん ごちそうレンジの素」の2シリーズとなります。

ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、短時間で本格的な調理ができる商品をお届けし、これからも毎日の手づくりごはんを応援します。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 じゃがチキン のりバター醤油	60g パウチ	300
キッコーマン うちのごはん ごちそうレンジの素 黒酢酢豚	60g パウチ	300

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2023年8月7日

3. 販売地域 全国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上