

フライパン 1つでごはんに合うボリュームおかずができる！ 「うちのごはん 豚こまピーマン コク旨オイスター」 「うちのごはん 豚バラなすのスタミナ炒め」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月2日に、「キッコーマン うちのごはん おそうざいの素」シリーズの新アイテム「豚こまピーマン コク旨オイスター」と「豚バラなすのスタミナ炒め」を全国で新発売します。



「うちのごはん おそうざいの素」シリーズは、身近な食材を加えて、フライパンで簡単におかずをつくることができる、具材入り和風そうざいの素です。

■「うちのごはん おそうざいの素 豚こまピーマン コク旨オイスター」

「豚こまピーマン コク旨オイスター」は、豚こま肉約200gとピーマン5~6個(約180g)を用意すれば、フライパンを使って約6分で、ボリュームのあるおかず3~4人前をつくることができます。オイスターソースをベースに、ねぎ油と生姜の香ばしい風味がきいた、食欲をそそる、ごはんにぴったりの味わいです。独自技術により、ピーマンの苦味をおさえ、豚こま肉はやわらかくジューシーに仕上がる所以、家族みんなで楽しめる一皿になります。

■「うちのごはん おそうざいの素 豚バラなすのスタミナ炒め」

「豚バラなすのスタミナ炒め」は、豚バラ肉約250gとなす3~4個(約250g)を用意すれば、フライパンを使って約8分で、3~4人前のスタミナおかずをつくることができます。しょうゆベースの甘辛だれに、にんにくと生姜を効かせ、XO醤と黄醤(*)を加えたコクのある味わいです。なすがとろとろジューシーに仕上がります。ごはんがすすむ満足感のあるおかずとしてお楽しみいただけます。

キッコーマンは、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。

(*) 黄醤(おうじやん)は、中国で広く使用されている、主に大豆を原料とした発酵調味料です。クセが少なく、さまざまなスパイスや味を加えることができるため、多様な料理に利用されます。

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 おそうざいの素 豚こまピーマン コク旨オイスター	67g 平袋	220
キッコーマン うちのごはん おそうざいの素 豚バラなすのスタミナ炒め	72g 平袋	220

※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 2026年2月2日

3. 販売地域 全国

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

以上