

**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のできる、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ので、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 醬と黄醬（*）を加えたコクのある味わいです。なすがとろっと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。

（*）黄醬（おうじゃん）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