

2025 年 10 月 1 日
日本ハム株式会社

あの夜が再び… 「シャウエッセン®夜味」が 1 年ぶりに待望の復活！ “禁断の焼きシャウ”は皮が破れてからが本番!? 焼きシャウ究極レシピ『「ジュッ!!」から 1 分 黄金の肉汁コーティング焼き』を公開



シャウエッセン 夜味『「ジュッ!!」から 1 分 黄金の肉汁コーティング焼き』

レシピ動画 URL : <https://youtube.com/shorts/Fqrn-TQvdgI>

シャウエッセン公式サイト URL : <https://www.nipponham.co.jp/seq/>

日本ハム株式会社は、昨年に 5 年ぶりの新味として発売し大きな反響をいただいた「シャウエッセン® 夜味」を、10 月 1 日（水）から期間限定で再販いたします。

また、発売に合わせ、「シャウエッセン 夜味」を最もおいしく味わうための新しい焼き方として、『「ジュッ!!」から 1 分 黄金の肉汁コーティング焼き』のレシピ動画を公開。ボイル調理を推奨してきた従来のシャウエッセンでは「皮が破れてはいけない」とわれていたのに対し、焼き調理を推奨する夜味では、「実は皮が破れてから 1 分間フライパンを振り続ける」ことが、最もおいしく味わう調理方法であると社内研究から発覚しました。ご家庭での“ベストな夜味体験”を広げていきます。

■ <皮が破れてもいい、いや破れた方がいい!? 『「ジュッ!!」から 1 分 黄金の肉汁コーティング焼き』>

今年 40 周年を迎えたシャウエッセンは、「パリッ!!」を守るため長らく「黄金の 3 分間ボイル」という“ボイル調理”を推奨してまし

た。対して、昨年登場の「シャウエッセン 夜味」は、“焼き調理”を推奨する夕食向け商品です。夜味専用の濃厚スパイスは、フライパンで焼くほど香りが立ち、香ばしさがいっそう際立ちます。



2年目となる今年は、社内研究チームが“焼き調理”のおいしさをさらに探求。

焼き調理として従来推奨していた「油を引かずに中火で焼く」に続く次の一手として、「皮が破れたら終わり」ではなく、むしろ「皮が破れてジュッ!!と音がしてから、もう1分フライパンを軽く振り続け、あふれた肉汁をウインナー全体にまどわせる」テクニクにたどり着きました。

その名も『「ジュッ!!」から1分 黄金の肉汁コーティング焼き』。この“肉汁コーティング”によって、表面に旨みの膜が広がり、滑らかな口当たりと夜味特有のスパイスの香ばしさが一段と引き立ちます。出来上がりも照りが増し、さらに食欲を刺激します。

レシピ Movie は公式 X／Instagram／YouTube で順次公開予定です。



『「ジュッ!!」から 1 分 黄金の肉汁コーティング焼き』手順（ご家庭のフライパンで再現可能）

1. フライパンに油を引かず、弱火で加熱する。
2. 夜味を入れ、転がしながら焼く。
3. 「ジュッ!!」と皮が割れたら、そこから 1 分フライパンを優しく振り続ける。
4. 溢れた肉汁を全体にまわせるように仕上げ、火を止めて盛りつける。

※一般のシャウエッセン（通常品）は引き続きボイル推奨です。夜味は焼き推奨の設計です。

■ <昨年お世話になったインフルエンサーの皆さまへ、1 分を味わう特製「夜箱」をギフト>

昨年、X や Instagram、YouTube で「シャウエッセン 夜味」を紹介してくださった一部インフルエンサー・メディアの皆さまへ、再販に合わせて「夜箱」をお届けさせていただきました。箱には昨年の感謝状、「シャウエッセン 夜味」に加え、ベストな焼き方を目指して“1 分”をじっくり測れる黄金の砂時計を同梱しています。

※「夜箱」受け取りをご希望のメディアさまは下記事務局までお問い合わせください

※「夜箱」の数には限りがあり、原則先着順とさせていただきます。ご了承ください。



■ 商品概要

～夜に食べたい、焼いて旨い、濃厚スパイスな味わい～

- ・一般シャウエッセン（通常品）からスパイスの比率を徹底的に見直し、スパイス感
- ・濃厚スパイスな味わいが白飯との相性抜群で、おつまみはもちろん、夕食・夜食の主菜にもおすすめ
- ・従来のボイル調理とは異なり、焼き調理を推奨



商品名 : 『シャウエッセン® 夜味』
内容量 : 98g×2 束
参考小売価格 : 583 円 (税込)
保存方法 : 冷蔵 (10℃以下)

本件に関するお問い合わせ先
ちやうエッセン PR 事務局 ((株)イニシャル内) 担当 : 野澤・新居・岸本
TEL:03-6821-5730 mail: chauessen@vectorinc.co.jp