

## ハナマルキ2017年秋の新商品 9月1日発売 レシピ検索上位の「鶏むね肉」が本格洋食に 服部幸應先生監修 「鶏むね肉の香草パン粉焼き」「塩から揚げの素」発売



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、2017年秋の新商品として、服部学園の理事長・服部幸應先生監修、液体塩こうじでつくる「鶏むね肉の香草パン粉焼き」・「塩から揚げの素」を2017年9月1日より発売します。

### ■メニュー用調味料の市場規模が拡大 食材では鶏むね肉が注目も、レシピの悩みが浮き彫りに

メニュー用調味料市場規模は年々増加しており、16年度は5%増の「800億円」規模に成長。成長の背景には女性の社会進出の後押しがあると考えられ、メニュー用調味料のメインターゲットは主に労働率の高い35～49歳の女性となっています。これらの消費者を中心に、今後も利便性と品質の高いメニュー用調味料のニーズが高まると考えています。

また35～49歳の女性は、レシピ動画サイトやレシピ投稿SNSなど、WEBサイト上でのレシピ紹介を利用する傾向にあります。また、「鶏むね肉」が他の肉部位に比べ、WEBサイトでの検案件数が多く、注目が高い食材となっています。

一方で、「鶏むね肉」はレシピや素材の処理方法の認知が薄く、「簡単レシピ」や「柔らかくする方法」などの検案件数が上位にあがり、「鶏むね肉を使用したいがレシピがわからない」という消費者が多いことが分かりました。

### ■服部幸應先生監修、家庭で本格洋食の味が楽しめる「鶏むね肉の香草パン粉焼き」が誕生

上記のような背景を受けて、この度、鶏むね肉のメニュー用調味料を、液体塩こうじでつくるシリーズとして、服部学園の理事長である服部幸應先生監修の元、発売します。

服部先生は、35～49歳の女性の認知度が高く、本格的なレシピに対する高い信頼があります。服部先生の監修により、「安心」「本格」のお墨付きを得た「鶏むね肉の香草パン粉焼き」が誕生しました。

「鶏むね肉の香草パン粉焼き」は、液体塩こうじと香草パン粉が同封されており、当社の人気商品である「液体塩こうじ」の酵素の力で、鶏むね肉がしっとり柔らかく仕上がります。また9種のハーブを使うことで、本格洋食の味が実現。手軽に家庭で本格的な香草パン粉焼きが楽しめます。

ハナマルキは来年で創業100周年を迎えます。100周年を迎えるにあたり、新技術を強みに既存人気商品のリニューアルや、お客様のニーズに合わせた新商品開発を積極的に進めています。ハナマルキの人気商品である「液体塩こうじ」についても更なる拡充を行い、これからもお客様に愛される商品作りを行ってまいります。

### ■ハナマルキ2017秋の新商品「鶏むね肉の香草パン粉焼き」「塩から揚げの素」商品概要

商品名	鶏むね肉の香草パン粉焼き	塩から揚げの素
発売日	2017年9月1日	2017年9月頃（自然切替）
商品内容量	50.0g	110.0g
容器形態	袋	袋
希望小売価格(税抜)	オープン価格（参考 200 円）	オープン価格（参考 200 円）
商品画像		
商品特徴	服部幸應先生の監修の簡単調理キット。液体塩こうじの酵素のチカラでパサつきがちな鶏むね肉をしっとり仕上げ、9種のハーブで本格洋食の味を再現。	服部幸應先生の監修の簡単調理キット。液体塩こうじの酵素のチカラで、柔らかく、ジューシーな塩から揚げに。今回デザインリニューアルを実施しました。

## ■服部幸應先生 プロフィール

学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長／医学博士

東京都出身。立教大学卒。昭和大学医学部博士課程修了。テレビでもおなじみの食の探求者。「食は人の心と体を育むものである」という精神のもと、長年に渡り、「選食能力」、「しつけ」、「食糧問題」の3つの柱から成る“食育”の必要性を説き、実践している。また、食育を通じた、生活習慣病や地球環境保護の講演に関しても精力的に取り組んでいる。

