

NEWS

学校給食からもヒントを得た 家族で楽しめるワンプレートメニュー

「のっけごはん」(ビビンバ、タコライス、彩リジャージャー)

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、ひき肉と野菜を炒めるだけでワンプレート料理ができあがる具入り合わせ調味ソースの素「のっけごはん ビビンバ」「同 タコライス」「同 彩リジャージャー」(税抜190円)を2017年8月7日(月)より全国で新発売いたします。ご家庭で用意や下ごしらえがしづらい具材が入ったソースと、ひき肉・野菜を炒めるだけで、“野菜も肉もしっかり食べられる”ワンプレートメニューが完成します。近年注目のワンプレート料理が楽しめ、お子さまにも馴染みのあるメニューで、忙しい毎日の献立作りを応援します。

開発経緯

共働き世帯が増える中で、食事作りのスタイルや考え方も変化しており、近年食卓に並ぶおかずの数は減少傾向にあり、さらに短時間調理も献立選びのポイントとなっています。その一方で、「家族には野菜と肉をしっかり食べさせたい」という想いも強いため、短時間で作れて後片付けも簡単な「ワンプレート」メニューに注目が集まっています。おしゃれに楽しめる簡単ワンプレートメニューを特集したレシピ本も多く発売されています。

そこで今回、お子さまから大人まで家族みんなで楽しめるワンプレートごはんの素「のっけごはん」シリーズを開発しました。学校給食からヒントを得た3メニューをラインナップ。ご家庭で用意しづらい具材が入っているので、ひき肉と野菜2種類を用意すれば、フライパンひとつで簡単に作れます。火が通りやすい「ひき肉」を使って作ることも、本シリーズのポイントです。ご飯以外にも、パンや麺でもアレンジが自由自在なので、様々なワンプレートメニューにチャレンジしていただけます。



商品特長

- ・具材入りの調味ソースと、ひき肉・野菜を炒めてご飯にのせると、ワンプレートでバランスの良い一品が完成します。
- ・お子さまでも楽しめる辛さに調整し、後引く旨さにこだわった味付けです。
- ・様々なメニューとも相性が良いので、おにぎらずの具やホットドック、麺メニューなど、アレンジもお楽しみいただけます。

【ビビンバ】

- ・コチュジャンにみそのコクを加えたベースに、ごま油・にんにくを効かせたソースです。
- ・合いびき肉、もやし、にらと具入りソースを炒めて、ごはんのにのせれば完成です。
- ・にんじん、たけのこ、きくらげ入り。

【タコライス】

- ・トマトベースのソースに、チーズのコクとクミンの風味を効かせたクセになる味わいです。
- ・合いびき肉、玉ねぎと具入りソースを炒めて、レタスをのせたごはんにとッピングすれば完成です。
- ・トマト、赤インゲン豆、赤ピーマン入り。赤インゲン豆がポイントです。

【彩りジャージャー】

- ・味噌と甜麺醤の2種類の味噌をベースに、ごま油・生姜の風味を効かせたソースです。
甘さと生姜の風味を調節することで、飽きのこないごはんにピッタリな味わいに仕上げました。
- ・豚ひき肉、ピーマン、にんじんと具入りソースを炒めて、ごはんのにのせれば完成です。
- ・たけのこ、しいたけ、赤ピーマン入り。

商品概要

商 品 名	のつけごはん ビビンバ	のつけごはん タコライス	のつけごはん 彩りジャージャー
表示内容量	141g	145g	175g
荷 姿	10P×6B		
希望小売価格	税抜 190 円		
賞 味 期 間	12 ヶ月		
発売年月日	2017 年 8 月 7 日(月)		
発 売 地 区	全国		

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519