



## NEWS RELEASE

## 卵 3 個で本格派！レンジで簡単時短レシピ！ 「だし巻き卵の素」と「ケランチムの素」を発売

～簡単なのに本格的！毎日の食卓をもっと楽しく。『楽チン屋™』シリーズ第一弾～

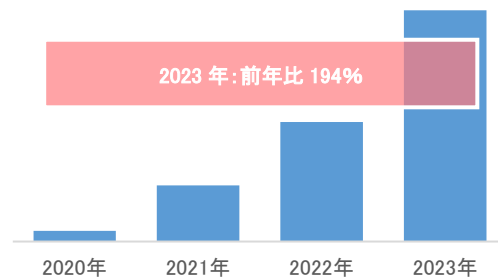
ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下ヤマキ)は、電子レンジ専用調味料『楽チン屋™』シリーズの第一弾として、「レンジで作るだし巻き卵の素」と「レンジで作るケランチムの素」の2品を発売します。



### ■発売の背景

近年、生活スタイルの多様化や調理家電の進化に伴い、家庭での料理においてタイムパフォーマンス(以下、タイパ)志向が高まっています。このような背景の中、電子レンジ対応包材に食材を加えて調理する商品の市場は拡大を続けており、2023年には前年比で194%の成長を記録しました。

電子レンジ対応包材に食材を加えて調理する商品売上推移  
(KSP データ各年1~12月、ヤマキ調べ)



ヤマキでは、2024年8月に電子レンジ対応商品『楽チン鍋™』シリーズを発売し、多くのお客様からご好評をいただいております。そしてこの度、さらに進化した『楽チン屋™』シリーズを発売します。

本シリーズは、生活者のニーズにこたえ、「簡単に本格的なおいしい料理」を実現するために開発しました。

その第一弾として、タイパと本格的な品質を兼ね備えた商品をお届けしたいとの思いから、家庭内の常備食材として多くの方に親しまれている卵を使用して、レンジで簡単に調理することができる2つの調味料「レンジで作るだし巻き卵の素」と「レンジで作るケランチムの素」を発売します。これらの商品は、食材を入れて電子レンジで加熱するだけで、本格的な味わいの料理が手軽に作れるのが特長です。特に卵は、時短レシピにおいてよく使用される身近な食材であり、タイパを重視する生活者にとっても親しみやすい食材です。

## ■商品の特長

### ポイント

#### ①簡単×おいしい

材料を入れてレンジでチンするだけで、簡単に本格的なおいしさを実現します。

#### ②タイパ重視

忙しい毎日やゆったりと過ごしたい休日でも、短時間でおいしい料理を作ることができます。

#### ③洗い物の削減

レンジ調理でフライパンや鍋も使わないため、洗い物も削減できます。

「レンジで作るだし巻き卵の素」は、おだしがじゅわ〜としみ出す、しっとりとジューシーな食感が特長です。

「レンジで作るケランチムの素」は、蒸し料理特有のふわふわとした食感を楽しむことができます。ケランチムは韓国の伝統的な卵料理で、日本の茶わん蒸しに似た蒸し卵料理です。本品は、韓国宮中料理の伝承者・韓福善(ハン・ボツソン)氏監修のもと開発した商品で、ごま油とにんにくがふわっと香る本格的なケランチムができて上がります。

どちらの商品も特別な調理器具は不要で、洗い物も少なく、家事の負担を軽減することができます。忙しい平日の夜や休日のランチでも活用できること間違いなしの商品です。新しい卵料理を試したい、料理のレパートリーを増やしたいなど、これまでにない「簡単なのに本格的な料理」で、毎日の食卓がさらに充実します。

### 1. 商品概要

商品名	レンジで作るだし巻き卵の素	レンジで作るケランチムの素
商品画像		
標準小売価格	302 円(税込)	302 円(税込)
発売地域	全国	

### 2. 発売日 2025 年 2 月 20 日(木)

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>