

NEWS RELEASE

レンジで 8 分チンするだけで、本格鍋が味わえる！
『楽チン鍋®』シリーズから
「鶏すき焼き鍋つゆ 50g」「鰹荒節のだし寄せ鍋つゆ 50g」を発売

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、レンジ調理専用鍋つゆ『楽チン鍋®』シリーズより、「楽チン鍋® 鶏すき焼き鍋つゆ 50g」、「楽チン鍋® 鰹荒節のだし寄せ鍋つゆ 50g」の 2 品を発売します。



■発売の背景

生活スタイルの多様化や調理家電の進化により、家庭での調理においてもタイムパフォーマンス志向(以下 タイパ志向)を重視する傾向が強まっています。特に、単身世帯の増加に伴い、電子レンジ対応商品市場は拡大を続けています。また、若年層を中心に、キッチンにコンロを設置しない生活スタイルが広がりつつあります。こうしたライフスタイルの変化を象徴する表現として、「コンロキャンセル界限」という言葉が話題になるなど、火を使わずに手軽に食事を済ませたいというニーズが顕在化しています。

ヤマキでは、“レンジでチンするだけで簡単に本格的な鍋を楽しんでいただきたい”という思いから、『楽チン鍋®』シリーズを開発し、2024 年 8 月に「楽チン鍋® 地鶏だし塩鍋つゆ 50g」、「楽チン鍋® 韓福善のキムチ鍋つゆ 50g」を発売しました。お客様から、「疲れた日でも簡単にできて美味しい」、「パッケージが薄くて軽い、ストックしやすい」、「火を使わないから(お子様やご年配の方も)安心」などの声が寄せられるなど、好評をいただいています。

そして今回、新たなラインナップとして「楽チン鍋® 鶏すき焼き鍋つゆ 50g」、「楽チン鍋® 鰹荒節のだし寄せ鍋つゆ 50g」の 2 品を発売し、より多様な味わいを手軽に楽しめるようにしました。

■商品の特長

『楽チン鍋®』シリーズは、具材を入れてレンジで 8 分間温めるだけで、本格的な鍋が完成する、レンジ調理専用の鍋つゆです。加熱中は他の料理や洗い物に時間を有効活用することができるため、タイパを重視する方に適しています。また、鍋やフライパンを使わずに調理ができるため、洗い物の負担を軽減できることも特長です。

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではの技術で、電子レンジ調理でもだしの香りとうま味をしっかりと感じられる設計に仕上げています。“おいしさ”と“タイパ”が両立した、ありそうでなかった鍋つゆシリーズです。

「楽チン鍋® 鶏すき焼き鍋つゆ 50g」

贅沢感のあるすき焼きの味わいを、鶏肉と野菜で手軽に楽しめる鍋つゆです。本醸造醤油をベースに、砂糖や本みりん、利尻昆布のだしを加えることで、甘辛くコクのある濃厚なすき焼き鍋つゆに仕上げました。あっさりとした鶏肉のうま味をより楽しむことができます。お好みで生卵につけてお召し上がりください。

「楽チン鍋® 鰹荒節のだし寄せ鍋つゆ 50g」

焼津製造かつお節、国内製造うるめいわし節、瀬戸内産いわし煮干のだしに、薩摩製造かつお節の粉末、道南産真昆布、北海道産ほたてのうま味を程よく合わせ、風味豊かで味わい深い寄せ鍋つゆに仕上げました。パウチタイプの「鰹荒節の奥深いだし寄せ鍋つゆ 700g」と変わらないおいしさをレンジ調理でお楽しみいただけます。

作り方

下ごしらえ

袋を開け、白菜を入れる。
白菜を上からしっかり押して
スペースを作り、その上に長ネギ、鶏もも肉、水の順で入れる。
ジッパーをしっかりと閉じる。

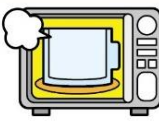


※水の量は必ず計ってください。

調理

袋の底を十分に広げ、
ジッパーを上にし、立てて
電子レンジで加熱する。

加熱時間の目安	
600W	7分
500W	8分



盛り付け

「ここを持つ」と表示された部分を両手で持ち、電子レンジから袋を取り出す。
耐熱容器に移し具材をほぐす。
※耐熱容器に移す際は、勢いよく具材が飛び出さないようにゆっくりと傾けてください。



やけどに注意

※加熱が不十分な際は中身を全て移した器にラップをふんわりかけ、追加で約1分ずつ加熱してください。

※「楽チン鍋® 鶏すき焼き鍋つゆ 50g」のみ、水なしで調理いただけます。

1. 商品概要

商品名	楽チン鍋® 鶏すき焼き鍋つゆ 50g	楽チン鍋® 鰹荒節のだし寄せ鍋つゆ 50g
標準小売価格	324 円(税込)	324 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2025 年 8 月 20 日(水)

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>