



NEWS RELEASE

売上好調の「レンジで作るだし巻き卵の素」にミニサイズ登場 ～だしがじゅわ～っと広がる本格だし巻き卵を、卵2個で手軽に～

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』シリーズより、卵2個で作れる1~2人前用の「レンジで作るだし巻き卵の素ミニ」を2026年8月20日(木)より全国で発売します。

本商品は、卵を入れて電子レンジで加熱するだけで、だしたっぷりの本格的なだし巻き卵が手軽に作れる商品です。発売以来好評をいただいている「レンジで作るだし巻き卵の素」のミニサイズとして展開します。



レンジで作るだし巻き卵の素ミニ

■発売の背景

共働き世帯や単身世帯の増加、生活スタイルの多様化を背景に、手軽に調理できる電子レンジ調理対応商品の需要が高まっています。こうしたニーズの高まりを受け、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います。

ヤマキは2025年2月に『楽チン屋』シリーズとして「レンジで作るだし巻き卵の素」を発売しました。同商品は、だしの風味をしっかりと感じられる本格的な味わいと、卵を入れて電子レンジで加熱するだけという手軽さが評価され、発売以降の売上は目標の3倍以上となるなど好調に推移しています。既存商品の好調を受け、より幅広い食シーンへの対応を目指し、単身世帯や少人数世帯、お弁当のおかずなど、少量利用や個食のニーズにも応える商品として、卵2個で作れる1~2人前用の「レンジで作るだし巻き卵の素ミニ」を発売します。卵3個で作る2~3人前用の「レンジで作るだし巻き卵の素」と合わせて展開することで、家族の食卓から個食まで、さまざまな生活シーンに対応するラインナップへと拡充します。

■商品の特長

① 卵 2 個で作れる、1～2 人前用のミニサイズ

単身世帯や少人数世帯の食卓、お弁当のおかず、夕食にもう一品足したい時など、少量で作りたい場面にも使いやすいサイズです。卵 3 個で作る 2～3 人前用の既存品と使い分けることで、さまざまな生活シーンに対応できます。

② だしがじゅわ〜っと広がる、ふんわり食感のだし巻き卵

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではのだしへのこだわりから、卵にたっぷりのだしを含ませることで、ご家庭では作るのが難しい、だしがじゅわ〜っと広がる味わいと、ふんわりとした食感を実現しました。本品に含まれるだし液の量^(※)は、当社「割烹白だし」を使用して作るだし巻き卵の公式レシピと比較して約 2 倍以上です。

※卵 1 個あたりで比較。当社「割烹白だし」を使用した公式レシピ 13.3g、本品 30g。

③ 卵を入れてレンジでチンするだけ。調理も後片付けも手軽に

卵を溶いてから袋に入れて混ぜ、電子レンジで加熱するだけでだし巻き卵が作れます。レンジ加熱は 3 分 10 秒 (600W) のため、卵を混ぜる工程を含めても 5 分以内に完成。フライパンやヘラを使う必要がなく、火加減の調整も不要なため、忙しい日や料理に慣れていない方でも手軽に調理できます。

作り方

卵を用意するだけで、だしがじゅわ〜っと広がる本格的なだし巻き卵が手軽に楽しめます。

作り方

① 下ごしらえ

- 卵をボウルなどの器で溶く。
★卵をよく溶くのがコツ!★
- 袋を大きく開け、底を十分に広げ、溶き卵を入れる。
※卵を入れる時は、袋が倒れて中身がこぼれないよう十分ご注意ください。
- 箸などを使って、卵と調味料が均一になるようによく混ぜ合わせる。
ジッパーをしっかりと閉じる。
※袋内の空気を抜く必要はありません。

② 加熱

ジッパーを上にし、必ず立てて電子レンジで加熱する。

加熱時間の目安	
600W	3分10秒
500W	3分40秒

加熱後イメージ

③ 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。中身が勢いよく飛び出さないよう、ゆっくりと傾けて器に盛る。

※加熱が不十分な際は中身を耐熱容器に移しラップをふんわりかけ、追加で20秒ずつ固まるまで加熱してください。

やけどに注意

1. 商品概要

商品名	レンジで作るだし巻き卵の素ミニ
希望小売価格	265 円 (税込)
発売地域	全国

2. 発売日 2026 年 8 月 20 日 (木)

■『楽チン屋。』シリーズについて

『楽チン屋。』シリーズは、食材を入れてレンジでチンするだけで満足の1品が完成する、「簡単×おいしい」を両立させた電子レンジ専用調味料シリーズです。忙しい毎日の中でも、おいしい手作り料理を楽しみたい現代の生活スタイルに向けて、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではの本格的なおいしさを提案します。

ブランドサイト：<https://www.yamaki.co.jp/special/rakuchinya/>



レンジで作る
だし巻き卵の素



レンジで作る
だし巻き卵の素ミニ



レンジで作る
参鶏湯の素



レンジで作る
和だしスープカレーの素

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>