News Release

就立づくりに困ったときの救世主 「野菜を入れてつくるこく旨塩チャプチェ」を新発売!

~シリーズ売上 No. 1「チャプチェ」の姉妹品が登場~

- ① 「野菜を入れてつくる」シリーズは、誰でも簡単においしい副菜ができる調味料付き春雨のシリーズで、献立づくりや野菜不足に悩む主婦に人気。
- ② シリーズのなかでも「チャプチェ」が牽引しており、シリーズ全体において過去5年間で約6倍の規模に。※資料1
- ③ 商品のシリーズ展開において「塩味」は定番の味付け。塩キャラメルや塩パン、塩レモンをはじめ、「塩」をキーワードにした商品は定着しており、「塩味」の人気度も増加傾向。

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長:高村一成)は、「野菜を入れてつくるこく旨塩チャプチェ」を2019年3月1日に全国で新発売いたします。







※資料 1 野菜を入れてつくるシリーズ販売推移 (CT=60 食)

「野菜を入れてつくる」シリーズは、誰でも手軽に美味しいおかず(副菜)ができる調味料付き春雨のシリーズです。韓国のチャプチェや中国の麻婆春雨といった春雨料理は、現地では副菜として食べられています。同シリーズは、家にある野菜を使って3分間煮込むだけで美味しい副菜が簡単にでき、ご家庭の「あと、おかずがもう1品欲しいな」という献立作りや不足しがちな野菜が摂れるサポートとして、食卓を充実させてくれる点が人気を博し、年々売上を伸ばしております。また、塩キャラメルや塩パン、塩レモンをはじめ、「塩」をキーワードにした商品は定着しており、人気のチャプチェの「塩味」もシリーズを牽引する商品になりうると考え、開発に至りました。韓国料理店の「海鮮チャプチェ」の味付けをヒントに試行錯誤を重ね、醤油ベースの「チャプチェ」とは全く異なる風味の、海鮮が効いた塩味ベースのチャプチェに仕上げました。献立づくりに困った際、ご家庭によくある野菜で簡単に副菜が作れる救世主のような存在を目指しております。

【商品特徴】 ご家庭にある食材でおいしい副菜が簡単にでき、献立づくりに困ったお母さんの救世主

- ●特徴 1 海鮮の旨みと甘さが効いた、濃厚でコクのある旨塩味のチャプチェです。レモンや黒コショウを効かせることで、濃厚ながらも爽やかで、飽きのこない味付けに仕上げました。
- ●特徴2 たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚肉など、ご家庭によくあるような具材で手軽に出来ます。
- ●特徴3 春雨と野菜を3分煮込み、液体ソースと絡めるだけで誰でも簡単に美味しく作れます。

商品概要

	T	
商品名	野菜を入れてつくる こく旨塩チャプチェ	
内容量	67g	商
商品形態	常温	品品
賞味期限	12ヶ月	画像
希望小売価格	143 円(税抜)	
発売日	2019年3月1日	



野菜を入れてつくるシリーズについて

「野菜を入れてつくる」シリーズは、誰でも手軽に美味しい副菜ができる調味料付きビーフン・春雨のシリーズです。2012年に「焼ビーフン」、2013年に「チャプチェ」、2014年に「プルコギ春雨」、2018年に「白ごま担々春雨」を発売しました。チャプチェを筆頭に売上は年々上昇中で、2013年から2017年の5年間で約6倍の規模に上昇しました。

商品名	焼ビーフン	チャプチェ	プルコギ春雨	白ごま担々春雨
内容量	80g	68g	75g	63g
希望小売価格 (税抜)	143 円	143 円	143 円	143 円
商品画像	たつぶり、	たつぶり 入れでつくる。 チャプチェー	たっぷり入れてつくる。	たのSSD 野菜を 一人はでのVed の人はでのVed の人はでのVed の A A A A A A A A A A A A A A A A A A A
商品特徴	たっぷりの炒め野菜と 相性抜群な、香ばし醤 油味の焼ビーフンで す。	ごま油やにんにく、た まねぎの香りが効いた 甘辛しょうゆ味のチャ プチェです。	韓国すき焼き風春雨炒め煮です。にんにくの 香りが効いたしょうゆ ベースの味付けです。	白ごまと甜麺醤のコク や花椒の香りが特徴 的な、担々味の春雨炒 めです。

□■ ケンミン食品とは □■

ケンミンの焼ビーフンで知られる 1950 年神戸創業のビーフンメーカー。社名は台湾出身の高村健民に因み、「健康 (健)を皆様(民)に」を理念としている。国内ビーフン市場の約 60%のシェアをもち、現在はビーフンの他にも、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど米を原料とした加工食品を製造する専門企業である。グルテンフリーがトレンドの欧米でも親しまれている。

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■