



簡単なオペレーションで、本格的な丼メニューが提供できる

## 業務用冷凍食品

### 「スノーマン 井用たまご(だし風味)」を新発売

「アジアンテーブル ルーロー飯の具(台湾風豚肉の醤油煮込み)」をリニューアル

9月2日(金)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、簡単なオペレーションで本格的な丼メニューが提供できる、業務用冷凍食品「スノーマン 井用たまご(だし風味)」を新発売します。併せて、近年トレンドのアジアン丼メニュー“ルーロー飯”が提供できる「アジアンテーブル ルーロー飯の具(台湾風豚肉の醤油煮込み)」をリニューアルします。



### コロナ禍で変化した食スタイル、テイクアウトやデリバリーにも最適

コロナ前は、外食は店内で食事をするスタイルが中心でしたが、コロナ禍で食スタイルが変化し、テイクアウトやデリバリーの需要が増加しました。テイクアウトやデリバリーでは、時間が経過しても出来立てのような見た目を求められます。「スノーマン 井用たまご(だし風味)」と「アジアンテーブル ルーロー飯の具(台湾風豚肉の醤油煮込み)」は、たれがごはんに染み込みやすく、時間経過のデメリットをカバーすることができます。また、簡単なオペレーションで本格的な味わいのメニューを作ることができるため、店内提供の場合は、新たなメニュー導入のしやすさも魅力です。

### 素材が引き立つだし風味。やさしい味わいの関西風

新商品の「スノーマン 井用たまご(だし風味)」は、昆布だしとかつお節だしのやさしい味わいの関西風で、シズル感と鮮やかな色調が特徴です。解凍してかけるだけで、たれがごはんに染み込み過ぎず、程よい照りが出せ、卵でとじたような見た目になります。ラインアップには、東日本で好まれる醤油仕立ての「スノーマン 井用たまご」があります。



提案メニュー例:エビフライ&ひれかつ丼

丼の素 商品情報

[https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/product\\_list.php?item=72](https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/product_list.php?item=72)

## 豊かな具材感と食べやすい味付け

リニューアルした「アジアンテーブル ルーロー飯の具（台湾風豚肉の醤油煮込み）」は、角切り肉とそぼろ肉の割合を調整し、大豆ミートで食べ応えのある仕立てにしました。また、八角などのスパイスの量を調整し、本格的でありながらも食べやすく飽きのこない味わいです。

「アジアンテーブル」シリーズを使えば「ガパオ（鶏肉のバジル炒め）」と合わせて、アジアンメニューの導入に気軽に挑戦できます。



提案メニュー例：ルーロー飯

おいしいアジアんとどけます アジアンテーブル 特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/asian/>

商品の概要は以下の通りです。

### 1. ブランド・商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日 《業務用》

ブランド	商品名	内容量／荷姿	賞味期間
スノーマン	井用たまご(だし風味)	500g／10袋	冷凍1年
—	アジアンテーブル ルーロー飯の具 (台湾風豚肉の醤油煮込み)	300g／8袋	

価格：オープン、発売日：2022年9月2日(金)

### 2. 商品特徴

#### 【スノーマン 井用たまご(だし風味)】

だしの風味と鮮やかな色調がメニューを引き立てる井用の半熟状卵加工品です。解凍してかけるだけで、卵でとじたような見た目が演出できます。たれがごはんに染み込み過ぎず、時間が経っても程よい照りを保ちます。

#### 【アジアンテーブル ルーロー飯の具(台湾風豚肉の醤油煮込み)】

解凍してごはんにかけるだけで「ルーロー飯」が手軽に提供できる具材です。豚ばら肉の角切りとそぼろ肉を合わせ、肉のうま味と食感を生かしました。八角の風味を程よく効かせた甘めの醤油味でごはんが進みます。また、麺や野菜料理にもよく合います。

### 3. 主な提案先

外食、デリカ、ベーカリーなど

キューピー業務用商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>