

2025 年 9 月 25 日

“鍋前おでん”需要に応える！さつま揚げ風の新提案 「鶏の紅しょうが揚げ」を新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、本格鍋シーズン前のおでん需要にマッチした、まるでさつま揚げのような食感の「鶏の紅しょうが揚げ」を発売いたします。

【ポイント1】鍋の前哨戦！秋冬の「おでん」需要に新提案

～さつま揚げのような食感で、煮てもそのままでも美味しい～

秋冬の定番メニュー「おでん」の需要が高まる中、鶏肉をベースに、豚肉、シャキシャキ食感のたけのこ、甘味の玉ねぎ、アクセントとなる紅しょうがを加えて練ったものを揚げて蒸し上げた、豊かな食感と味わいが楽しめる一品です。

【ポイント2】「そのまま」でも「煮込んで」も！いろいろ楽しめる万能おかず

～1粒約20gの中粒サイズで食べ応えあり！～

「鶏の紅しょうが揚げ」は、1粒約20gの中粒サイズで、食卓の主菜にも副菜にもぴったり。揚げて蒸すことで、煮崩れしにくくし、1時間煮込んでも形を保ちます。ぽん酢しょう油をかけてそのままおつまみに、またはおでんの具材としてもおすすめ。パッケージには2つのメニュー提案を掲載し、調理イメージしやすい工夫も施しています。

【ポイント3】「紅しょうが」人気の高まりに着目した味づくり

～細挽き×紅しょうがで、目新しい味わいを実現～

近年、味のアクセントとして注目されている「紅しょうが」を加えた本商品は、原料肉を細挽きにすることでしっかりと食感と風味豊かな味わいを実現。紅しょうがの酸味と塩味が、たけのこや玉ねぎと絶妙にマッチし、飽きのこない味に仕上がっています。

商品名・量目	鶏の紅しょうが揚げ 180g
発売日	2025年9月27日
発売地区	全国
参考小売価格	330円(税込)
保存温度	4℃以下



【商品画像】2種類のランダムデザイン

本リリースに関する 報道関係者お問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、板倉 Tel 03-5723-6889
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL 米久-e ショップ	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu.co.jp/shop.html