

忙しい冬にピッタリの超時短グルメ
コストコを中心に 30,000,000 食を売り上げた
「本格 オニオングラタンスープ」

公式 Instagram & Twitter にて、プレゼントキャンペーンスタート！

この度、ピルボックスジャパン株式会社（代表取締役社長：栖原徹 以下 PILLBOX）は、11月16日(水)より、「忙しい年末年始にピッタリの時短グルメ『オニオングラタンスープ』が当たる！Instagram & Twitter キャンペーン」を実施致します。

『オニオングラタンスープ』は会員制大型スーパーの「コストコ」や EC サイトを中心に販売展開しており、簡単なのに本格的な味わいを楽しめるメニューが支持され、累計販売数 3000 万食突破。テレビ番組での紹介や、芸能人のファンの方も多数いる、大人気商品となっております。これからの寒い冬にもピッタリな、お湯を注ぐだけで完成するフリーズドライ食品『オニオングラタンスープ』を、ぜひこの機会にお試しく下さい。



<取材・掲載に関するお問い合わせ先>
ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当: 小出
TEL: 090-6037-8762 Mail: koide@pillboxjapan.com

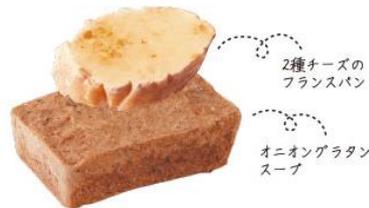
キャンペーン期間

2022年11月16日（水）～11月29日（火）23：59まで

※本キャンペーンは予告なく変更、早期終了、または延長する場合があります。

プレゼント商品

オニオングラタンスープ（10食入り） × 30名様分（Instagram：30名様、Twitter：30名様）



応募方法

<Instagram>

キャンペーン期間中に、PILLBOX 公式アカウント（@pillbox_japan）をフォロー&キャンペーン投稿への“いいね”で応募完了です。（URL：www.instagram.com/pillbox_japan）

<Twitter>

キャンペーン期間中に、PILLBOX 公式アカウント（@pillboxjapan）をフォロー&キャンペーン投稿への“リツイート”で応募完了です。（URL：www.twitter.com/pillboxjapan）

当選された方にはキャンペーン期間終了後、公式アカウントよりDM（ダイレクトメール）にてご連絡させていただきます。

注意事項

※Instagram、Twitter ともに公開アカウントの方のみご応募できます。

※応募後にフォローを外した場合、応募無効となりますのでご注意ください。

※当選結果のお知らせなどでDM（ダイレクトメール）を使用いたします。DM 送受信可能な状態にてご応募ください。

※当選者の住所が不明確な場合や、転居による住所変更などの理由により、賞品をお届けできない場合、当選資格を無効とさせて頂く場合があります。

※当選権利を譲渡することはできません。

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

～「オニオングラタンスープ」の4つの魅力～

- 魅力①：調理時間 40 分→たった 10 秒に！**超時短調理**なのに本格派！
- 魅力②：大人も子供も大好き！**本格ながらも親しみある味わい。**
- 魅力③：冬にピッタリ！**多様なシーンで楽しめる！**
- 魅力④：スープのコクを最大限に活かした**アレンジ自在**のメニュー展開！

魅力①：調理時間 40 分→たった 10 秒に！超時短調理なのに本格派！

弊社『オニオングラタンスープ』は、「フランス料理の定番オニオングラタンスープを、家庭でもっと手軽に楽しんで頂きたい！」という想いで開発した商品です。

オニオングラタンスープは、外食で食べると意外と高く、普段は手を出しづらいメニューであり、かといって、家で調理することを考えると、10種類以上の食材を揃えたり、タマネギを飴色に炒める工程にとっても手間がかかったり、さらには、失敗する可能性も高いメニューです。

これらの悩みを解決するため、我々はオニオングラタンスープの本格的な味わいを、素材の色や風味をお湯だけで復元できるフリーズドライに閉じ込めました。

お湯をかけてたった 10 秒待つだけで、誰でも簡単に調理できるので、手間も失敗もなく、本格的な味わいをお楽しみ頂けます。

また、弊社『オニオングラタンスープ』には、チーズを乗せてこんがり焼いたパンも一緒に付いており、即席フリーズドライ食品とは思えない本格的なスープの仕上がりとなっています。



<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

魅力②：大人も子供も大好き！本格的ながらも親しみある味わい。

弊社『オニオングラタンスープ』は、調理のしやすさだけでなく“本格的な味わい”にもこだわり、「3種のオニオン」、「2種のチーズ」、「フランス産発酵バター」を使用し、多くの方にご満足頂ける味わいに仕上げています。

【3種のオニオン】：具材として、じっくり炒めたタマネギ、カリカリに揚げたタマネギ、さらにソテーしたオニオンペーストと、3種の異なる仕込みを施したオニオンを贅沢に使用し、タマネギの風味やコクを最大限に引き出し、香り高いスープに仕上げました。

【2種のチーズ】：特別に作った気泡の少ないフランスパンに、グリュイエールチーズとエメンタールチーズを塗ってこんがり焼き上げました。グリュイエールチーズは「チーズの女王」と呼ばれ、わずかな酸味とクリーミーな味わいが特徴です。エメンタールチーズはスイスの代表的なチーズとして知られ、どちらもチーズフォンデュや本格的なオニオングラタンスープによく使われます。

【フランス産発酵バター】：フランス産発酵バターは、原料であるクリームに乳酸菌を加え時間をかけて発酵させたバターのことで、一般的な無塩バターにはない濃厚なコクと芳醇な香りが生まれます。その風味豊かなコクで、スープのコクもさらにUPします。

タマネギの優しい甘味、バターとチーズの芳醇なコクが織りなす本格的ながらも親しみやすい味わいで、子供から大人まで、家族みんなでお楽しみ頂けるスープです。

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

魅力③：冬にピッタリ！多様なシーンで楽しめる！

『オニオングラタンスープ』は、本格的で温かいスープを時短調理で楽しめるので、これからのイベントが多い冬の季節に大活躍します！

寒くて作るのも食べるのも億劫になる冬の朝には、お湯を注ぐだけで完成する『オニオングラタンスープ』がピッタリ。タマネギのコクとチーズの濃厚さが食欲をそそり、冷えた体もポカポカ温めてくれるので、身も心もほっこり。

また冬は、クリスマスパーティーやお正月などの、室内で人が集まり、手料理を振る舞う機会が多くなります。そんな際も、『オニオングラタンスープ』は、高級レストランのような仕上がりで、テーブルを豪華にし、ゲストを満足させること間違いなしです。



魅力④：スープのコクを最大限に活かしたアレンジ自在のメニュー展開！

弊社『オニオングラタンスープ』は、そのままでももちろん美味しいですが、調理にひと手間かけると、違った楽しみ方ができます。

料理研究家・田村つぼみさんと共に、忙しい平日の夜でも簡単に作れて、美味しいレシピを揃えました。夕食のメインにも、食卓にもう1品欲しいときの副菜としても活躍するアレンジレシピです。

■アレンジレシピメニュー ※レシピの詳細は公式サイトに掲載しています。

レンジで10分！火を使わないボロネーゼ



【アレンジポイント】

本品とパスタを混ぜて、チンするだけで絶品ボロネーゼ。
チーズがのったフランスパンを砕けば、粉チーズ代わりに使えるので、一石二鳥！

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

いつもよりワンランク上のビーフストロガノフ



【アレンジポイント】

ルー不要で、タマネギ・牛肉・ケチャップの3つを入れて煮込むだけでコク旨。パンがとろみを出してくれるので、小麦粉不使用で、ダマになる心配もありません。

しっとりふわふわケーキサレ



【アレンジポイント】

本品をホットケーキミックスに入れるだけで、豪華なフランス生まれのおかずケーキに早変わり！最後にのせるフランスパンのザクザク感の食感もお楽しみ頂けます。

【レシピ考案：料理研究家 田村つぼみさん】



短大卒業後、料理教室の講師を経て、料理研究家のもとでアシスタントとして修業後に独立。毎日の“ふだんごはん”を無理せず楽しく健康に！をモットーに、書籍や女性誌での掲載を中心に活動中。健康や美容レシピに定評があり、飲食店や企業のメニュー開発やCM撮影等幅広く活動中。

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com

■「オニオングラタンスープ」商品概要

商品名	オニオングラタンスープ
内容量	145g (14.5g×10 袋)
標準小売価格 (税抜)	2,000 円
賞味期限	18 ヶ月
お召し上がり方	カップに中身 (スープ) を入れ熱湯 160~180cc を注ぎ、最後にパンをのせ、スプーンでよくかき混ぜてお召し上がりください。
栄養成分表示 (推定値) (1 食あたり)	エネルギー: 62kcal、タンパク質: 1.4g、脂質: 2.7g、炭水化物: 9.0 g、食塩相当量: 2.0g
原材料	ソテーオニオン加工品、ビーフコンソメパウダー、食塩、でん粉分解物、乳糖、砂糖、ビーフパウダー、ビーフエキス調味料、プロセスチーズ、バター、ガーリックパウダー、胡椒加工品、うきみ・具 (ソテーオニオン (国内製造)、フランスパン、フライドオニオン、ナチュラルチーズ、でん粉分解物、脱脂粉乳、パーム油、乾燥パセリ、食塩、ゼラチン、酵母エキス、胡椒加工品) / 調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤 (グァーガム)、酸化防止剤 (ビタミンE)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

■PILLBOX について

PILLBOX=くすり箱。「あなたの健康に少し役立ちたい」という理念のもと、安全で、スペックの高い、ユニークなサプリメントの企画・開発を信念に製造販売を行っています。

主力の PILLBOX ブランドに加え、世界的に成功を収めるグローバルブランドの日本でのマーケティングと販売も担っています。

会員制大型スーパーの「コストコ」や EC サイトを中心に販売展開しており。フリーズドライブランドの『オニオングラタンスープ』は累計販売数 3000 万食、『ふわとろ茶碗蒸し』は 600 万食を売り上げるヒット商品となっています(※)。また、健康食品においても「プロテインダイエット」は累計販売数 1,200 万食を達成しています。(※)

※2022 年 3 月末時点の総出荷数 (自社調べ)

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当:小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com



■会社概要

社名：ピルボックスジャパン 株式会社

本社所在地：東京都港区北青山 3-11-7 Ao ビル 13F

代表取締役社長：栖原 徹

設立：2002 年 7 月 10 日

事業内容：自社企画・開発の健康食品、機能性表示食品、化粧品のメーカー事業 / 海外有名ブランド
の日本総

代理店事業

URL：www.pillboxjapan.com

<お問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報担当：小出

TEL： 03-6804-2922 / FAX： 03-6804-2921

E-mail： koide@pillboxjapan.com

〒107-0061 東京都港区北青山 3-11-7 Ao ビル 13F

<取材・掲載に関するお問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社 広報 PR 窓口担当：小出

TEL:090-6037-8762 Mail:koide@pillboxjapan.com