



報道関係各位

2009年8月6日
ハインツ日本株式会社
<http://heinz.jp>

常備野菜の1位「キャベツ」と牛乳で簡単に！

9月1日『北海道産ほたてのクリームチャウダー』新発売

洋食ソースのパイオニア、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、2009年9月1日より、調理用レトルトスープ『北海道産ほたてのクリームチャウダー』を新発売致します。

■ “調理の手間は少なく、野菜は多く”というニーズに応えました

本商品は“北海道産のほたて”にじゃがいも、タマネギ、にんじんも入った濃縮タイプで、キャベツと牛乳だけで簡単に本格的味わいのチャウダーが作れるのが特徴です。商品に最初からほとんどの具材が入っているので、揃える材料や調理手順が少なく済み、手軽に献立の一品に加えて頂くことができます。また家庭で常備(冷蔵)されている野菜の1位であるキャベツを使えるようにし、「野菜をできるだけ多く取りたい」「冷蔵庫の残り物を活用したい」という主婦のニーズにも応えました。

当社の家庭用スープはこれまで、そのまま飲める“ストレートタイプ”が中心でしたが、肉食化の拡がり野菜をより多く摂りたいという需要に応じて、調理タイプの本商品を発売致します。

■ 家庭で常備している野菜の1位は“キャベツ”

首都圏の主婦1000人に、冷蔵庫に常備している野菜を複数回答で聞いたところ、1位はキャベツで79%の主婦が保存していると回答しました。2位はニンジンで68%、3位はレタスで60%でした。(下表、参照)

家庭で常備(冷蔵)している
野菜ランキング上位10位

順位	種類	人数	%
1	キャベツ	791	79
2	ニンジン	678	67
3	レタス	600	60
4	きのこ類	549	54
5	長ネギ	532	53
6	しょうが	486	48
7	ピーマン(緑)	482	48
8	ブロッコリー	451	45
9	白菜	433	43
10	にんにく	368	36

調理例



調査時期:2009年3月 対象:首都圏に住む主婦1000名
調査方法:オンラインアンケート(複数回答)

■商品概要

商品名： 北海道産ほたてのクリームチャウダー

発売日： 2009年9月1日（火）

内容量： 200g（2～3人前）

メーカー希望小売価格：231円（税込）



商品コンセプト： 常備野菜のキャベツを加えて作る濃縮タイプのクリームチャウダー。北海道産のほたてに、じゃがいも・たまねぎ・人参も入って、簡単調理で手間要らず。ほぐした“ほたて”の旨みがたっぷりのクリーミーな味わいです。

■ 作り方の比較

(手順) 北海道産ほたての
クリームチャウダーの作り方

(手順) 固形ルウのチャウダーの
作り方の一例

- 1 キャベツを粗めに切る。
- 2 サラダ油を入れキャベツを炒め、本品を入れる。
- 3 牛乳200ccを入れて混ぜる。
- 4 弱火で2～3分煮込んで出来上がり。

- 1 たまねぎ、じゃがいも、キャベツ など、加える具材を切る。
- 2 サラダ油を入れ、切った野菜を炒める。
- 3 牛乳と水を加え、かき混ぜながら中火で加熱する。
- 4 沸騰したら弱火で煮込む。
- 5 あとから加える魚介類（あさりなど）を電子レンジで加熱する。
- 6 いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、5で加熱した魚介を加える。
- 7 再び弱火で煮込んで出来上がり。

4つのステップで調理完了！

■ 既存の“ストレートタイプ” スープ 「北海道ポタージュ」シリーズ

内容量：160g 価格：220円（税込み）*4品すべて



北海道産かぼちゃの甘みを生かし、乳製品でコクのある味わいに仕上げました。



北海道産のスーパー スイートコーンを使ったまろやかでクリーミーなおいしさです。



北海道産の男爵いもを使い、ベーコンとブラックペッパーで旨みのある味わいに仕上げました。



北海道のほうれん草と生クリーム、バターが溶け合ったコクのあるリッチなポタージュです。

→お客様からのお問い合わせ先
ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

ハインツ日本株式会社

〒111-8505 東京都台東区浅草橋5丁目20番8号 TEL: 03-5687-7511(大代表)