

2022年1月6日

～オイスターのコクと高温炒めの香り極まる、新たな中華ソース登場～ 「Cook Do® 炒(チャオ)ソース」<上海オイスター醤油味>新発売

2022年2月5日(土)より全国で販売開始

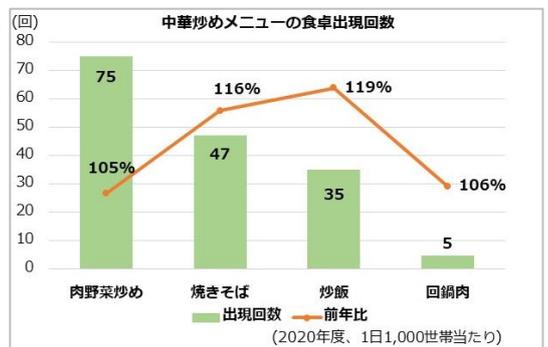


味の素株式会社(社長：西井 孝明 本社：東京都中央区)は、オイスター風味の本格中華炒めメニューがこれ1本ででき上がる新たなソース「Cook Do® 炒ソース」<上海オイスター醤油味>を2022年2月5日(土)より全国で販売開始します。

焼きそばや肉野菜炒めなど、中華料理店で人気の炒めメニューは、家庭でも手軽に調理できていろいろな食材が摂れることから、コロナ禍の影響もあり食卓出現回数が増えています(出典:株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP」、右図参照)。

しかし、おうちでも外食店のような本格的な味わいを楽しみたい、手作りしつつも時短・省手間したいというニーズが高まる中、これらの中華炒めメニューについては、「調味料を

合わせるのが手間」「上手に調味料を合わせることができない」「外食店のような本格的に炒めた感じを出すことが難しい」といった声が聞かれます(当社調べ)。



一方中華料理を手作りするとき、本格的な味わいに仕上がることからよく使われる中華調味料の一つがオイスターソースであり、市場も中期的に拡大基調にあります。しかし「自分では上手に味が決まらない」「買って1回は使うがその後は用途が思い浮かばず使い切れない」などの理由から、購入をためらう人が多いこともわかっています(以上当社調べ)。

そこでこの度、こうした課題を解決すべく、オイスター風味の本格的な中華炒めメニューが簡単に調理できる「Cook Do® 炒ソース」<上海オイスター醤油味>を発売します。

開発にあたっては、当社が長年中華料理を追求する中で生まれたこだわりのオイスターエキスなど、厳選した原料の配合に加え、シェフの調理解析による独自技術を活用し、家庭料理では作り出せない、高温の中華鉄鍋で炒めた時の香りを実現しました。「Cook Do® 炒ソース」<上海オイスター醤油味>1本あれば、焼きそばや肉野菜炒めなどの中華炒めメニューが、オイスターの風味・コクが楽しめる本格的なおいしさに仕上がります。

発売に先立って実施したモニター調査では、「たった1本だけで出している味とは思えず、すぐに味に奥深さを感じ取れた」「飽きずに食べられた。子どもにも大人にも好まれる味だと思う」「焼きそばだけでなくいつもの野菜炒めがお店の味になりそう」などの感想が聞かれました。

これらの結果を受け、デジタル広告やインフルエンサーを起用したSNSなどによる情報発信によって、「Cook Do® 炒ソース」<上海オイスター醤油味>1本あればオイスター風味の様々な本格中華炒めメニューが作れるという特長を伝達していきます。

当社は今後も生活者のニーズに寄り添いながら、当社独自のマーケティング・設計知見を生かした製品の提供により新領域を創出し、食と健康の課題解決企業を目指します。

2022年度の「Cook Do® 炒ソース」<上海オイスター醤油味>の売上目標は約2億円(消費者購入ベース)です。

【「Cook Do® 炒ソース」〈上海オイスター醤油味〉を使ったメニュー】



焼きそば



肉野菜炒め

1. 製品概要

- (1)製品名：「Cook Do® 炒ソース」〈上海オイスター醤油味〉
- (2)特長：これ1本で家庭では手作りできないオイスター風味の本格中華炒めメニューが作れる
- (3)容量：190g
- (4)価格：オープン価格
- (5)賞味期間：13カ月(常温未開封)
- (6)賞味期限：年月表示

2. 発売日：2022年2月5日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2020年度の売上高は1兆714億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2021年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。