

## おいしい食卓を応援！ 簡単便利な『調理惣菜の素』で「うち食」を楽しもう

最近グーンと増えている「うち食」ファン。とはいってもはっきりしない経済状況の中、家族揃って食事をする機会は相変わらず少ないようですが、家で食事をする人が増えているのは確かなようです。ただし家で食事をする人たちにとって思いがけない今夏の異常気象。圧倒的な猛暑で野菜をはじめ肉や魚など一般食材の価格は高騰し、家計を苦しめています。そんな状況の中で、私たちの家庭内食事をサポートしてくれるのが、ほんのひと手間クッキングの簡単便利な調理惣菜の素や調理用ソースなどです。

各メーカーから発売されているこの手の調理惣菜や調理用ソースは、大変おいしくなっただけで、便利さと簡単さはさらに進歩を遂げています。ほんのひと手間がクッキング感を満足させてくれるのも特長のひとつ。今や「うち食」に欠かせないものとして確たる地位を築いたといっても過言ではないでしょう。

こんな時代だから賢く生きることが肝要。明日の活力のためにおいしい食事は大切です。家計にやさしく、簡単便利で時間を節約、しかも安全でおいしい、そんなうち食をサポートしてくれる調理惣菜の素や調理用ソースなどをしっかり活用して、「うち食」を大いに楽しんではいかがでしょうか。

### 丸美屋食品工業株式会社

ふりかけ『のりたま』、『釜めしの素』シリーズや『麻婆豆腐の素』シリーズでおなじみの丸美屋食品工業からは人気シリーズおいしさ彩る新アイテム『混ぜ込みわかめ<彩り野菜>』と、おなじく好評の麻婆野菜シリーズの新アイテム『麻婆きのこの素』とリニューアル発売の『麻婆もやしの素』を紹介。

#### 『混ぜ込みわかめ<彩り野菜>』

『混ぜ込みわかめ<彩り野菜>』は、彩り鮮やかで「ぜひ子どもに野菜を摂らせたい」、「手軽に野菜を摂りたい方々の期待に応えての発売です。

『混ぜ込みわかめ<彩り野菜>』は、イキイキわかめと色とりどりの6種類の緑黄色野菜（にんじん、かぼちゃ、赤ピーマン、ほうれん草、青じそ、大根菜）野菜のモチ味をいかした自然なおいしさが楽しめます。お弁当やおむすびなどの彩りが足りない時に華やかさを演出します。



『混ぜ込みわかめ<彩り野菜>』

イキイわかめと素材の味を閉じ込めたしっかり具材なので、冷めてもおいしいわかめごはんが作れます。混ぜ込みわかめシリーズを使った「簡単でびっくり! アレンジレシピ」全21品をパッケージに掲載。ぜひ試してみてください。

### 『麻婆きのこの素』

「野菜をおいしくいっぱい食べられる」ラインアップで好評の麻婆野菜シリーズの新アイテム『麻婆きのこの素』は鶏ガラスープに、オイスターソースの旨みと、豆鼓(とうち)のコクを加えた麻婆ソース。きのこ(しめじ、エリンギ)と豚バラ肉、玉ねぎを用意して材料(赤ピーマン入り調味ソース)に加えてつくる。ごはんによく合うメインおかず。蒸し焼きだからカンタン・ヘルシーなメニュー。



### 『麻婆もやしの素』

低価格の人気野菜「もやし」と豚バラ肉、ニラを加えて作る、きくらげ入りのメインおかず『麻婆もやしの素』。蒸し焼き調理でカンタン・ヘルシーなメニューです。鶏ガラスープをベースに従来比10%増量のXO醤とオイスターソースの絶妙なブレンドで海鮮風味とコクをさらにアップしてリニューアル発売です。



## ハインツ日本株式会社

調理用洋風ソースのパイオニア、ハインツ日本は、忙しい主婦を応援するシェフ仕込みの洋風メニュー専用ソース(合わせ調味料)の新シリーズ『ピストロママ』を発売。

### 『ピストロママ』シリーズ

『ピストロママ』シリーズはハインツ日本が長年にわたり培ってきたこだわりの「デミグラスソース」や「ホワイトソース」など洋風ソースを基本に作られています。野菜や肉など普段使いの食材にフライパンでさっと火を通した後、ソースを加えて煮込めば誰もが簡単に本格的な洋食を味わえます。

主婦の方々の調理に関する悩みは多く、「ワンパターンの献立」「味つけが思い通りにならない」「調味料を使い切れず、処分しなければならぬ」など大変。『ピストロママ』シリーズは、ひき肉・鶏肉・豚肉・薄切り牛肉・魚などの食材に合わせてメニューが選べて献立に迷うことなく、食材もバランスよく使えます。基本料理が得意ではない方でも簡単に使え、本格的な洋風メニューが楽しめる『ピストロママ』シリーズは、おいしさと、家事時間の短縮などで食卓を応援します。

ハインツ日本の『ピストロママ』シリーズは6種類を発売中。

<煮込みハンバーグソース>..... 丁寧に仕上げたデミグラスソースに国産まいたけやエリンギを加え香り豊かでふっくらジューシーな煮込みハンバーグが作れます。

<塾トマトの煮込みハンバーグソース>..... 完熟トマトのコクと旨みが凝縮されたまろやかな味わい。オリーブオイルで炒めた玉ねぎとニンニクがきいています。

<鶏肉のクリーム煮込みソース>..... 香り高いワインとチーズ、ナマクリームで仕上げた深くなめらかなクリームソース。本格的な鶏肉のクリーム煮込みが作れます。

<サーモンのクリーム煮込みソース>..... オーストラリアイセエビビヨンをつかった濃厚でコク深いクリームソース。サーモンの彩りがよい洋風魚料理が作れます。

<薄切り肉のビーフシチューソース>..... 赤ワインとフォン・ド・ヴォーの深みのあるシチュー用ソース。薄切り牛肉を使うと短時間で本格的なビーフシチューが作れます。

<豚肉のデミグラス煮込みソース>..... 丁寧に作ったデミグラスソースに熟成黒みりんと味噌を加えた香り豊かでコクのあるソース。豚肉の洋風料理が簡単に作れます。



## 株式会社永谷園

永谷園は朝茶づけをはじめ、多くの商品で「ごはん食」を「うち食」として応援しています。現在展開中の【うちたまごはん】も「ごはん食」をすすめるシリーズです。

かんたん・おいしい・みんな笑顔!!【うちたまごはん】シリーズは、みんながよろこぶ玉子料理が手軽にできることをわかりやすく伝えるためにこの夏誕生したシリーズ名。パッケージにアイコンを付けて皆さんにアピールします。大人気の『広東風かに玉』をはじめ、『中華風オムレツ』、『中華風しめじと玉子』、『ニラと玉子の広東炒め』、『中華風肉炒り玉子』、『エリンギ玉子』、『ふかひれあんかけ玉子』の7種類がこれまでに発売されていますが、新しく『すき焼き風玉子とじ』が仲間入り。

### 『すき焼き風玉子とじ』

永谷園の【うちたまごはん】シリーズの新メニュー。新発売の『すき焼き風玉子とじ』は幅広い世代に人気の「すき焼き風」味付けの玉子惣菜の素。卵2個と豆腐半丁を用意し、フライパンで5分調理するだけの時短メニュー。具には玉ねぎ、ひらたけ、鶏ひき肉が入っています。肉の旨みと、甘辛のタレの風味が卵のまろやかさと絶妙にマッチ。一品のおかずとして、ごはんにのせて丼として、また、うどんにからめてもおいしく召し上がれます。

永谷園の【うちたまごはん】シリーズはおいしい笑顔の食卓を応援します。



『すき焼き風玉子とじ』



『広東風かに玉』



『ニラと玉子の広東炒め』



『中華風肉炒り玉子』

## キューピー株式会社

キューピーから発売中の『レンジクック』シリーズは、現代生活にマッチした新タイプの調理用商品。特長は素材を加えて電子レンジでクッキング。メインとなる素材を加えて加熱調理するだけで本格的でおいしい惣菜が作れます。メインメニューのレパートリーが簡単、便利に増える『レンジクック』シリーズは、まさにおいしさの応援団。

『レンジクック』シリーズはすでに<中華あんかけ>、<和風おろし玉ねぎ煮>、<そばろあんかけ>、<エビマヨ炒め>、<豚肉のねぎ塩だれ(スパイス仕立て)>、<サーモンのクリーム煮>、<蒸し鶏の柚子こしょうだれ>、<韓国風豆腐チゲ>を発売していますが、この夏新登場の洋風メニュー3品と和風メニュー1品を紹介。

### 『キューピー レンジクック』シリーズ

#### 『レンジクック ハッシュ・ド・ビーフ(フォン・ド・ヴォー仕立て)』

ドミグラスソースをベースにトマト、赤ワイン、はちみつを加え、フォン・ド・ヴォーで仕上げたコク深い味わいのソース。牛肉と玉ねぎを加えて電子レンジで作ります。



#### 『レンジクック ポテトグラタン風』

じゃがいもと牛乳を加えて作ります。ホワイトソースに玉ねぎとベーコンを加え、2種のチーズで仕上げたクリーミーなソース。牛乳のコクがじゃがいもを引き立てます。

#### 『レンジクック チキンのトマト煮込み(ハーブ仕立て)』

鶏肉とトマトを加えて作ります。トマトベースに玉ねぎ、レッドキドニーを加え、ハーブがきいた風味豊かな洋風ソース。ハーブの風味が鶏肉とトマトの味わいをグーンと引き立てています。



#### 『レンジクック 肉豆腐(すき焼き風)』

豆腐と長ねぎを加えて作ります。鶏肉、牛肉、豚肉を白ねぎに加えた甘辛のすき焼き風の和風たれ。肉とねぎの旨みが絶妙なバランス。くせになるおいしさの和風惣菜です。

