

2024年11月1日

大東食研 2024年秋冬商品

「ラク鍋」キムチ/塩ちゃんこ/あごだし

新発売

忙しい日もカット野菜と一緒にラクラクもう一品！

素材の旨みを活かしたスープの素

大東食研株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：溝真二）は、2024年11月より「ラク鍋キムチ/塩ちゃんこ/あごだし」を、スーパーマーケット バロー各店に出荷いたします。

農産部バイヤーと共同開発した、素材の旨みを活かしたスープの素です。カット野菜や余った食材と一緒に美味しく食べられる「ラク鍋」で、忙しい日も手軽に美味しく鍋料理を楽しみませんか？

● 商品概要



商品名	JANコード	容量 (1~2人前)	参考小売価格	賞味期間
ラク鍋 キムチ	4901924202760	75g	128円	1年
ラク鍋 塩ちゃんこ	4901924202753	60g		
ラク鍋 あごだし	4901924202777	60g		

・2024年11月1日より出荷、順次スーパーマーケットバロー 各店舗の農産カット野菜売場で発売

● 開発経緯

野菜のスペシャリストである農産部バイヤーと共同開発。味の決定までに話し合いを重ね、野菜の美味しさを引き出せるような味わいを追求しました。

近年、物事にかけての時間に対して得られる効果を意味する「タイパ（タイムパフォーマンス）」が料理においても重要視されています。2023年の調査(※1)では、日常でタイパを意識する場面として過半数の人が食事・料理を挙げました。また、タイパを上げても妥協したくないポイントとして約7割の人が「美味しさ」を挙げるなど、「短い時間で手軽に作れる美味しい料理」が注目されているといえます。

「ラク鍋」シリーズは、野菜を美味しく食べられる「素材の旨み」を活かしたスープと、カット野菜やご自宅の冷蔵庫に余った食材とセットでも使える「手軽さ」で忙しい日でも料理をより簡単に、美味しく楽しめる製品になっています。

● 商品特長

新商品には、寒い冬におすすめの「キムチ」と素材によく合うおいしさの「塩ちゃんこ」、だしの旨みが特長の「あごだし」の3種類の味をラインアップしました。野菜とお肉、そして「ラク鍋」があれば、簡単に本格的な鍋料理が楽しめます。

① キムチ

4種の味噌（コチュジャン、豆板醤、米味噌、豆味噌）を使用した、後引く辛さが特長です。魚醤・蝦醤を使用して、味噌のコクに魚介の旨みをプラスしました。寒い冬におすすめの、身体の芯から温まる旨辛スープです。

② 塩ちゃんこ

鶏ガラをベースにほたてと昆布の旨みを効かせた、野菜やお肉がよく合うスープです。野菜をたっぷり使用していただくことで、野菜の甘みが引き立ちよりおいしくお召し上がりいただけます。

③ あごだし

だしの旨みが特長の和風スープです。焼きあごや魚介粉末などお魚由来の原料をふんだんに使用し、まろやかで上品なだしの味わいに仕上げました。やさしいだしの風味が野菜のおいしさを引き立てます。

・ レシピ例



★300ml の水で希釈してお使いください。

唐揚げの下味など、味付け用調味料としてもご利用いただけます。

● 開発者コメント

本製品は「ラクに！本格的な味わいを！簡単にお家で！」というテーマで開発いたしました。お仕事終わりの帰宅後、疲れて料理が出来ないことはありませんか？そんな時は、カット野菜もしくはご自宅の残り野菜とお肉、そして「ラク鍋」で簡単に鍋料理が出来ちゃいます。

味は鍋好きの私が厳選した3種類をラインアップしました。「キムチ」はメまで感じる旨辛感にこだわり、豆板醤とコチュジャン、他2種の味噌をブレンド。おろしにんにくと魚介の旨味を加えた、濃厚な味わいのスープです。「塩ちゃんこ」は鶏ガラ・昆布の旨みとホタテの上品な味わいであっさりしながらもコクのあるスープに仕上げております。「あごだし」は魚介の旨味、いわゆるだし感をしっかり感じられるよう魚介粉末を使用。あごの香ばしい香りと合わさり、スープのコク深い旨味をお楽しみいただけます。

他にもパスタや唐揚げの下味等にもご使用いただけます。鍋料理問わず色々使える「ラク鍋」シリーズ、ぜひお試しください！

(研究所 研究開発グループ 山口侑香)

(※1) 「かんたん宅食メディア ラクタさん」による調査 (調査期間：2023年1月24日～2023年1月31日) . <https://mag.app-liv.jp/archive/139936/>

大東食研は「品質 創造 挑戦」にもとづき、安心安全な『美味しいプロの味』を調味料で実現していきます。

- **本件に関するお問い合わせ**

下記ホームページよりお問い合わせください。

HP : <https://daitoh-shokken.co.jp/>