

2024年11月19日

大東食研 2024年秋冬商品

「おいしいやさい食堂のタレ」

酢豚の素/八宝菜の素/野菜炒めの素 新発売

本格的な味をご家庭でも！野菜をおいしく食べる調味料シリーズ 新商品

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「おいしいやさい食堂のタレ 酢豚の素/八宝菜の素/野菜炒めの素」を、スーパーマーケットバロー 各店に出荷いたします。

野菜をおいしく食べられるメニュー専用調味料「おいしいやさい食堂のタレ」シリーズ。新商品は、酢豚・八宝菜・野菜炒めが簡単に調理出来る3品をラインアップしました。ご家庭で簡単においしく、本格的な味わいが楽しめます。

● 商品概要



商品名	JANコード	容量	参考小売価格	賞味期間
おいしいやさい食堂のタレ 酢豚の素	4901924202722	20g	128円	1年
おいしいやさい食堂のタレ 八宝菜の素	4901924202715	(2~3人前)		
おいしいやさい食堂タレ 野菜炒めの素	4901924202739	23g (1~2人前)		

・2024年11月より出荷、順次スーパーマーケット・バラエー 各店青果売場で発売

● おいしいやさい食堂シリーズとは？

「おいしいやさい食堂のタレ」シリーズは、野菜をモリモリおいしく食べられるメニュー専用調味料です。野菜のスペシャリストである農産部バイヤーからご意見をいただきながら、これまでに10種類以上のおかずの素/タレを開発・商品化いたしました（「おいしいきのこ食堂のタレ」シリーズを含む）。回鍋肉やゴーヤーチャンプルーといった味付けが大変なお料理でも、食材に「おいしいやさい食堂のタレ」を混ぜるだけ！ご家庭で簡単においしく、本格的な味わいが楽しめます。1回使い切り・お試ししやすい価格が特長です。

● 商品特長

新商品には、中華料理店でおなじみの酢豚・八宝菜・野菜炒めが簡単に調理出来る3品をラインアップしました。

① 酢豚の素

まろやかな味わいの甘酢に、ごま油の香りとトマトの旨みを効かせました。とろみのあるあんが具材によく絡まり、おいしく仕上がります。粉末タイプなので、溶かす水の量や加熱時間であんのとろみを自由に調節出来ます。

② 八宝菜の素

チキン風味をベースに、白菜とオイスターの旨みを効かせました。醤油の香ばしさがおいしさを引き立てます。溶かす水の量と加熱時間を調節することで、水分の出やすい具材でもとろみの強いあんが作れる粉末タイプです。

③ 野菜炒めの素

鶏ガラベースの味わいにおろしにんにくの香りを効かせました。オイスターの旨みを加えて、中華料理店の味を再現しています。ご飯と一緒に食べたくなるおいしさの野菜炒めが簡単に作れます。



★調理方法は、パッケージ裏面に記載のレシピをご覧ください。

その他にもかに玉、あんかけ焼きそば、チャーハンなど様々な料理にご活用いただけます。

● 開発者コメント

ご家庭で簡単に、本格的な味わいの料理が楽しめる「おいしいやさい食堂のタレ」シリーズ、今回は3種類のおかずの素が新発売します。

「酢豚の素」は、とろっとした甘酢あんが特長の酢豚が作れます。お肉は少量の油で揚げ焼きにしてもOK！しっかりとしたとろみを出せるよう、液体ではなくあえて粉末で開発しました。トマトの旨味とゴマ油の香ばしさ、程よく酸味が効いたまろやかな甘酢が食欲をそそります。

「八宝菜の素」は、冷蔵庫にある余ったお野菜でもおいしく仕上がります。チキンエキスを使用したベーシックなたれに白菜エキス、オイスターソースを配合しました。あっさりとしながらも複雑な旨味を感じる味わいです。

「野菜炒めの素」は、「ごはんがモリモリ食べられる美味しいおかずの素を作りたい！」という思いで開発しました。プロの料理人が作る野菜炒めの「香ばしさ」と「深みのある旨味・コク」を再現しました。カット野菜を使用することでより手軽に！さらにお肉も一緒に炒めるとよりおいしく仕上がります。

少量・1回使いきりでお試ししやすい価格の「おいしいやさい食堂のタレ」シリーズ、是非1度お試しください！

(研究所 研究開発グループ 柴村満也、中野大樹、山口侑香)

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/>