

NEWS

食卓の副菜は、これで決まり！

- **NEW** 「ふわふわあんかけ玉子」
- **リニューアル** 「広東風かに玉」「広東風ニラ玉」
「中華風肉炒り玉子」「すき焼き風玉子とじ」

株式会社永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)では、卵を使って簡単に調理ができる玉子惣菜の素「ふわふわあんかけ玉子 明石焼き風鰹だし」(税抜 220 円)を 2017 年 8 月 7 日(月)より全国で新発売いたします。また玉子惣菜シリーズのデザインや品質をリニューアルし、「広東風かに玉」「広東風ニラ玉」「中華風肉炒り玉子」「すき焼き風玉子とじ」(各 税抜 220 円)を、2017 年 8 月以降順次発売いたします。「家庭在庫率の高い卵を使って簡単にもう 1 品追加できる」という“副菜”としての価値をわかりやすくお伝えすることで、惣菜の素売場の活性化を図ってまいります。



開発経緯

「広東風かに玉」をはじめとする弊社玉子惣菜の素シリーズは、ご家族みんなが喜ぶ玉子料理を手軽に調理できることに加えて、忙しい時・ちょっと足りない時に簡単に一品追加できる“副菜”として、30 年以上ご好評いただいています。今回は、「広東風かに玉」「広東風ニラ玉」「中華風肉炒り玉子」「すき焼き風玉子とじ」について、本シリーズのポイントである「卵だけでもう 1 品」(商品により食材 1 点も使用)をわかりやすくパッケージに表記する他、調味ソースに人気の具を増やすリニューアルを行いました。

また、和風メニューとして明石焼きをイメージした「ふわふわあんかけ玉子」を新発売します。商品に「ふわふわ粉」が入っているので、どなたでも簡単に明石焼きのような“ふわふわ”食感に焼き上げることができます。鰹だしが効いた、やさしい味わいなので、副菜としてもぴったりなメニューです。

商品特長<<NEW>>

【ふわふわあんかけ玉子 明石焼き風鰹だし】

- ・明石焼きをイメージした、ふわふわ玉子がおいしい、やさしい味わいの玉子惣菜です。
- ・卵に「ふわふわ粉」を混ぜて焼くと、やわらかい食感がお楽しみいただけます。
- ・あんかけは、玉子によく合う鰹だし仕立てで、具材としてにんじん、たこが入っています。
- ・「ふわふわ粉」にも鰹だしを効かせることで、ふわふわ玉子とあんかけの一体感が味わえます。

商品特長<<リニューアル>>

【広東風かに玉】

- ・具材の「かに肉」を20%増量しました。
- ・メインのおかずとしてはもちろん、天津丼としてもおいしく召し上がっていただけます。
- ・具に、たけのこ、にんじん、かに肉、かまぼこ、きくらげ、しいたけが入っており、「あん」にはグリーンピースが入っています。

【広東風ニラ玉】

- ・具材に、きくらげを追加することで、食感と食べ応えがアップしました。
- ・中華で人気のメニューが、卵とニラを用意するだけで簡単にできあがります。オイスターソースが味の決め手です。
- ・具に、たけのこ、赤ピーマン、にんじん、きくらげ、しいたけが入っています。

【中華風肉炒り玉子】

- ・ご家庭で準備しづらい人気の具材“きくらげ”を増量しました。
- ・五目の具材入りなので、卵だけでボリュームのあるおかずができあがります。鶏ガラが味の決め手です。
- ・具に、たけのこ、きくらげ、豚肉、にんじん、赤ピーマンが入っています。

【すき焼き風玉子とじ】

- ・おいしさ感が伝わるパッケージにリニューアルしました。
- ・卵と豆腐一丁だけで、ごはんにぴったりなすき焼き風の玉子とじができあがります。
- ・具に、玉ねぎ、ひらたけが入っています。

商品概要

商 品 名	広東風かに玉	広東風ニラ玉	中華風肉炒り玉子	すき焼き風玉子とじ	<<NEW>> ふわふわあんかけ玉子 明石焼き風鰹だし
表示内容量	115g (かに玉の素 98g、 あんかけの素 17g)	180g	175g	146g	130.6g (具入りソース 126g、 ふわふわ粉 4.6g)
荷 姿	10P×6B				
希望小売価格	税抜 220 円				
賞 味 期 間	18 カ月		15 ヶ月		12 ヶ月
発 売 期 間	2017 年 8 月以降				2017 年 8 月 7 日(月)
発 売 地 区	全 国				

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519