

平成 29 年 11 月 1 日

体調がすぐれないそんな時は
アマノフーズのフリーズドライ食品「おかゆ」が強い味方に！
フリーズドライ食品を掛けあわせたアレンジも紹介
～24年のロングセラー商品の開発秘話を初めて公開～

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、昼と夜の寒暖差などで体調を崩しがちなこの時期に合わせて、胃にも体にも優しく、お湯を注ぐだけで簡単に作れる美味しいフリーズドライの「おかゆ」と他の「フリーズドライ食品」を掛けあわせて作る、簡単アレンジの「おかゆ」をご紹介します。更に、24年のロングセラーとなる「おかゆ」の開発秘話も初めて公開します。



写真はイメージです

■コトコトと炊く手間不要！お湯を注ぐだけでできる『おかゆ 白がゆ』

「おかゆ」は体調がすぐれない時に食べる機会の多いメニューです。丁寧に炊き上げたお米の甘味や、とろりとした食感が体を優しく包み込みます。しかし、いざ作るとなると、炊き上げるまで時間がかかります。そんな時は、アマノフーズの『おかゆ 白がゆ』が便利です。お湯を 180ml 注ぐだけで、ほんのりと塩味を効かせた「白がゆ」ができます。ご自分で調理ができない時はもちろん、ご家族にさっと出してあげたい時にも便利です。

～『おかゆ 白がゆ』の開発秘話を初めて公開～

ポイント1 ー発売から 24 年のロングセラー商品！

アマノフーズのブロックタイプのフリーズドライ食品は、1983年に発売した「おみそ汁」が第1号商品です。その後「たまごスープ」「洋風スープ」「中華スープ」など、次々と汁物を発売。そして研究開発を重ね、1993年にお米シリーズで初となる『おかゆ 白がゆ』が誕生しました。発売から24年経った現在も定番商品として販売しています。

ポイント2 ー開発には1年以上もの歳月がかかった、こだわりの粘りと艶を復元

「おかゆ」特有の粘りと艶にこだわった商品。理想とする味わいを実現するために、「こしひかり」を使用することが決定したものの、復元性で大きな課題がありました。おかゆの粘りが強いと、お湯を注いだ際に「フリーズドライをしたお米の粒」に水分が浸透しづらくなり、美味しく復元できないからです。何度も「凍結」「乾燥」などの工程を見直し、実に1年以上かけて理想のおかゆへと完成させました。ここで培った技術力により、今日のアマノフーズの「雑炊」・「リゾット」などの誕生に繋がっています。



■フリーズドライ食品を掛けあわせて、お手軽「白がゆ」アレンジ

① 『おかゆ 白がゆ』×『韓流気分 参鶏湯』

『韓流気分 参鶏湯』は、鶏の旨みが詰まったやさしい味わいで、千切りの生姜や高麗人参パウダーが入ったスープです。『おかゆ 白がゆ』とあわせることで、韓流気分が味わえる「おかゆ」に早変わりします。

(作り方) 大き目のボウル皿に2商品を入れて200mlのお湯を注いで出来上がり。



② 『おかゆ 白がゆ』×『Theうまみ たまごスープ』

『Theうまみ たまごスープ』は、たまご本来の旨みを十分に引き出した、あふれる「うまみ」のたまごスープです。『おかゆ 白がゆ』とあわせることで、美味しい「たまごがゆ」が簡単に作れます。

(作り方) 大きい目のボウルに2商品を入れて200mlのお湯を注いで出来上がり。



③ 『おかゆ 白がゆ』×『鯛のお吸いもの』

かつおと昆布からいねいにとっただしと、鯛の旨みが味わい深いお吸いもの。具材に鯛も入っています。『おかゆ 白がゆ』とあわせることで、だしが効いた上品な味わいの「おかゆ」が楽しめます。

(作り方) 大き目のボウル皿に2商品を入れて200mlのお湯を注いで出来上がり。



■「おかゆ」だけじゃない! 「雑炊」や「にゅうめん」もフリーズドライで簡単に

「雑炊」シリーズ

お米に具材からでる出汁をたっぷりと染み込ませた「雑炊」。お鍋のメに手軽に作れる人気のメニューです。一方で、お茶碗一杯分の「雑炊」を調理しようとする、具材の準備などで手間がかかります。アマノフーズの「雑炊」シリーズなら、お湯を注ぐだけで、魚介や野菜の出汁でじっくりと炊き上げた雑炊ができます。国産米を使用する他、直火で炙った海鮮具材もこだわりです。『炙りかに雑炊』・『炙りさけ雑炊』・『炙りたらこ雑炊』の3種類を取り揃えています。



写真はイメージです

「にゅうめん」シリーズ

醤油や味噌などの温かい汁にそうめんを入れた「にゅうめん」。つるつとしたのど越しなので体調不良の時でも食べやすい一品ですが、麺を茹でたり、出汁をとったりと少し調理に手間がかかります。アマノフーズの「にゅうめん」シリーズなら、お湯を注ぐだけでできます。国産手延べ素麺に国産の具材を使用した『すまし柚子』・『とろみ醤油』・『五種野菜』・『まるやか鶏だし』・『揚げなすと青じそ』の5種類を取り揃えています。



写真はイメージです

■商品概要

「おかゆ」シリーズ

商品名 : 『白がゆ』
価格 : 150円(税別)
内容量 : 16g/食

「韓流気分」シリーズ

商品名 : 『参鶏湯』
価格 : 120円(税別)
内容量 : 7.5g/食

「Theうまみ」シリーズ

商品名 : 『たまごスープ』
価格 : 100 円 (税別)
内容量 : 11g/食

「お吸いもの」シリーズ

商品名 : 『鯛のお吸いもの』
価格 : 180 円 (税別)
内容量 : 4g/食

「雑炊」シリーズ

商品名 : 『炙りかに雑炊』
価格 : 160 円 (税別)
内容量 : 21g/食

商品名 : 『炙りさけ雑炊』
価格 : 160 円 (税別)
内容量 : 21.8g/食

商品名 : 『炙りたらこ雑炊』
価格 : 160 円 (税別)
内容量 : 21g/食

「にゅうめん」シリーズ

商品名 : 『すまし柚子』
価格 : 220 円 (税別)
内容量 : 13g/食

商品名 : 『とろみ醤油』
価格 : 220 円 (税別)
内容量 : 14g/食

商品名 : 『まろやか鶏だし』
価格 : 220 円 (税別)
内容量 : 15g/食

商品名 : 『五種の野菜 (あっさり味噌味)』
価格 : 220 円 (税別)
内容量 : 18.5g/食

商品名 : 『揚げなすと青じそ (だし醤油仕立て)』
価格 : 220 円 (税別)
内容量 : 17.5g/食