

圧倒的な具材感！たまねぎがたっぷり入った、パッと使えるおかずのたれ
新カテゴリブランド「CUPCOOK™」3品が新登場！
 ～カップからパッと出すだけ、楽しい！簡単！新調理スタイルをご提案～

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、以下ミツカン)は 2017 年 8 月 18 日(金)より具入り合わせ調味料「CUPCOOK(カップクック)」シリーズを新発売いたします。

「CUPCOOK」は、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷり入った、ごはんによくあうおいしさの具入り合わせ調味料です。容器はキッチンで使いやすいカップ型を採用しました。ミツカンの調味料でカップ容器を使用した商品を発売するのは初めてです。中身をフライパンにパッと出し、お肉に加えて焼き絡めるだけで、ボリュームのあるおかずが簡単に、1個で2～3人前を作ることができます。「CUPCOOK」には「豚しょうが焼きのたれ」「鶏てりやきのたれ」「豚キムチ炒めのたれ」の3種類があり、いつもの定番おかずをたっぷりのたまねぎで美味しく作ることができます。



カップだから！

具材たっぷり！

シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷり入っているので、いつもの定番おかずがおいしくなる！



使いやすい！

下ごしらえ不要！
 フライパンにパッと出してお肉に焼き絡めるだけ。
 材料はお肉だけ、包丁もまな板も不要。

ミツカンは高まり続ける簡便ニーズに対し、「CUPCOOK」の「圧倒的な具材感によるおいしさ」と「カップならではの簡便さ」の提案により、新たな需要の創出に挑戦してまいります。

商品名	容量	参考小売価格	発売日	発売地区	商品に関する問い合わせ先
CUPCOOK™ 豚しょうが焼きのたれ	210g	300円(税抜) 324円(税込)	2017年 8月18日(金)	全国	ミツカングループ お客様相談センター TEL:0120-261-330
CUPCOOK™ 鶏てりやきのたれ					
CUPCOOK™ 豚キムチ炒めのたれ					

「CUPCOOK」開発の背景

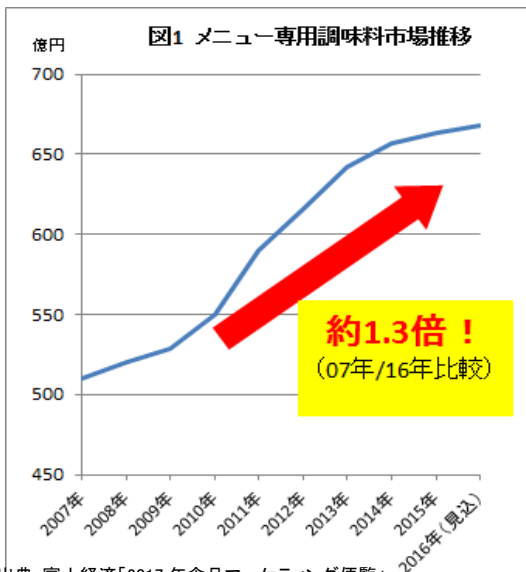
カップ容器を活用した調味料で、新しい調理スタイルをご提案します！



<商品企画部 鈴木大貴>

共働き世帯の増加や、女性の社会進出などから時短・簡便ニーズは年々高まっており、実際にメニュー専用調味料の市場はこの10年で約1.3倍に成長しています(図1)。高まり続ける簡便ニーズに対応し、ミツカンらしい「おいしさ」と、より「使いやすい」メニュー専用調味料を作ることが出来ないか考えました。そこで目をつけたのが、「五目ちらし」などのレトルトパウチ商品に寄せられたお客様の声です。

従来のパウチ容器への不満点をカップ容器で解決し、さらにカップ容器だからこその使いやすさ、具材の多さなどのメリットを武器に、新たなメニュー専用調味料を開発しました。



出典：富士経済「2017年食品マーケティング便覧」
<メニュー専用合せ調味食品>

<ミツカンのレトルトパウチ商品へ寄せられたお客様の声>

「パウチの角の具が取りにくい」「パウチを上手く開けられない」

カップ容器であれば・・・

中身が出しやすく、使った後キッチンを汚さずに容器を置ける！
たっぷり具材が入るので、食べ応えのあるおかずが簡単に作れる！
中が見えるので、何が入っているか分かり安心して使える！
調味料では目新しい容器なので、売り場で手に取っていただきやすい！

「CUPCOOK」はボリュームがあってご飯に合う主菜を作れる商品なので、育ち盛りのお子さんの食事におすすめです。ぜひ忙しい毎日の夕食にお使いいただきたいです。

「CUPCOOK」シリーズおいしさの秘訣

たまねぎのシャキシャキ食感のカギは、お酢の力！



<開発技術部 水野達也>

「CUPCOOK」の一番の魅力はたっぷり入ったシャキシャキ食感のたまねぎです。たまねぎはそれ自体に旨みや甘みがあり、お肉と絡むことでさらにおいしく食べることができます。調理は簡単だけれど、ボリュームがあり満足感を得られるよう、たまねぎの食感には非常にこだわって商品開発を行いました。「CUPCOOK」には乾燥たまねぎを材料として使用しています。始めは冷凍たまねぎを使い、試作を行いましたでしたが満足の出来る品質ではありませんでした。次に、乾燥たまねぎを使ってみたところ、目標とするシャキシャキ食感を実現できたので、乾燥たまねぎを使用することに決めました。

また、通常このような具入りの商品は常温保存のためレトルト殺菌を行います。この方法は高温での処理を行うため、たまねぎの食感が柔らかくなってしまいます。そこでお酢の静菌効果を利用して、レトルト殺菌を行わずに常温保存とたまねぎのシャキシャキ食感を両立しました。お酢の力でシャキシャキおいしいたまねぎを、ぜひお試しください！

<カップの形状にもこだわっています！>

「CUPCOOK」の容器は、持ちやすさを考慮し、少し背が高いカップを採用しています。とても使いやすいカップなので、実際に開発メンバーで試作した際にもあつという間に15分で8皿作ることが出来ました！



試作容器。写真はほんの一部です。

使い方は簡単 3ステップ！

お肉を炒めて、「CUPCOOK」の中身と焼き絡め、お皿に盛り付けるだけで出来上がります！



①お肉を炒める



②「CUPCOOK」を投入！



③焼き絡めて完成！

TVCM 投下予定

9月より全国にて、「CUPCOOK」のTVCMを投下予定です。

【時期(予定)】9月-10月、11月-12月

【ボリューム】合計 2500GRP