



## 2018年春 ミツカン家庭用新商品のご案内

～人気の「CUPCOOK™」に新アイテム「牛プルコギ炒めのたれ」が新登場～  
 ～食酢飲料に新フレーバー「レモン黒酢」がラインアップ～  
 ～「だし炊き釜めし」シリーズから季節限定「だし炊き筍釜めし」が新発売～

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、以下ミツカン)は、1月25日(木)より順次、家庭用新商品を全国で発売いたします。

### ■販売好調の「CUPCOOK」シリーズに、トレンドの「プルコギ」を追加！

2017年8月に発売し、売上が好調な「CUPCOOK」シリーズに、新アイテム「CUPCOOK 牛プルコギ炒めのたれ」を追加いたします。



「CUPCOOK 牛プルコギ炒めのたれ」は、牛薄切り肉に加えて炒めるだけで、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷりの「牛肉のプルコギ炒め」を簡単に作ることができます。しょうゆと砂糖をベースにコクと辛味のあるコチュジャンと豆板醤を合わせ、甘辛に仕上げているので、ごはんによく合います。牛肉を使って作るプルコギはトレンドメニューであり、本商品1個で牛肉のプルコギ炒めを2～3人前作ることができます。

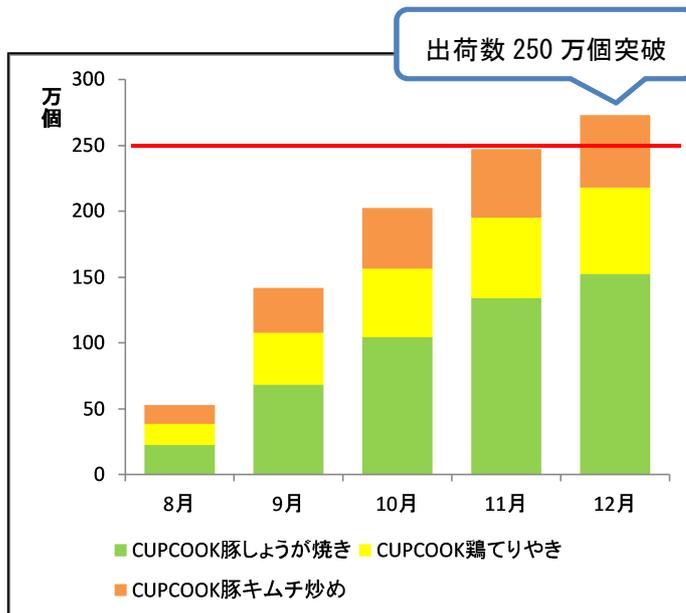


### 計画比 約 1.3 倍の売上で好調に推移！

「CUPCOOK」シリーズは、中身の出しやすいカップ容器に、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷり入った具入り合わせ調味料です。

フライパンで焼いたお肉に加えて焼きからめるだけで、ボリュームのあるおかずが簡単にできます。具材入りで下ごしらえ不要の手軽さと、中身が出しやすいカップ容器ならではの使いやすさがお客様に評価され、発売から約 5 カ月で出荷数 250 万個突破、計画比約 1.3 倍の売上で、好調に推移しております。

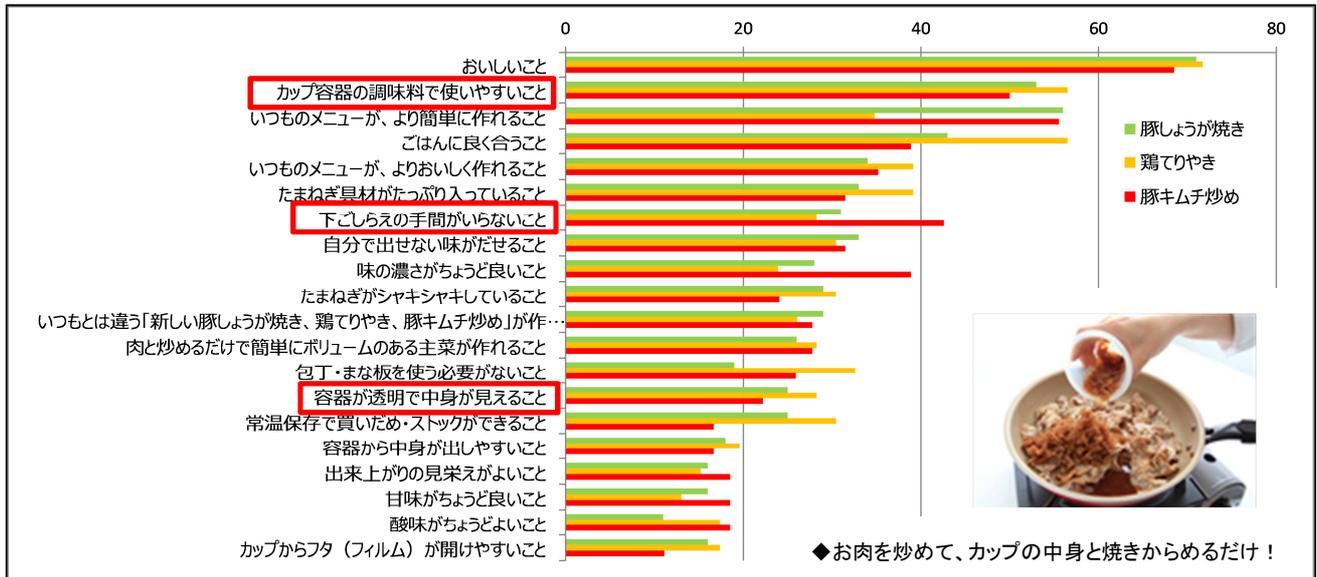
### ■「CUPCOOK」シリーズ出荷数推移



## 使いやすいカップ容器と、下ごしらえいらずの簡便さが好評！

既存の「CUPCOOK」シリーズ「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」を購入されたお客様に満足いただいたポイントは、「おいしさ」はもちろんのこと、「カップ容器の調味料で使いやすい」「下ごしらえの手間がいらない」「容器が透明で中身が見える」ことなどがあげられます。

### 【「CUPCOOK」シリーズ満足点(MA 回答 %)】



N=CUPCOOK 認知購入者 200 名、エリア:全国、2017 年 10 月ミツカン調べ、WEB 調査 ※上位 20 位



■ 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

ミツカンは引き続き「CUPCOOK」シリーズを通じて、簡便で楽しい調理スタイルと新たなおいしさをご提案いたします。

## ■黒酢の食酢飲料に、レモンフレーバー登場！

「レモン黒酢」「レモン黒酢ストレート」は、国産玄米を 100%使って醸造した黒酢に、レモン果汁を加えて飲みやすく仕上げた、おいしく黒酢をとることができる黒酢飲料です。

### ◆レモン黒酢

6 倍希釈の濃縮タイプで、コップ 1 杯(180ml)あたり、黒酢が約 8ml とれます。

### ◆レモン黒酢ストレート

そのまま飲めるストレートタイプで、コップ 1 杯(180ml)あたり、黒酢が約 6ml とれます。



## ■食酢飲料の大人気フレーバーにカロリーゼロタイプが登場！

「ブルーベリー黒酢 カロリーゼロ」「りんご黒酢 カロリーゼロ」は、国産玄米を 100%使って醸造した黒酢に、果汁を加えて飲みやすく仕上げた、おいしく黒酢をとることができる黒酢飲料です。

### ◆ブルーベリー黒酢 カロリーゼロ

ブルーベリー果汁とぶどう果汁を使用した、そのまま飲めるストレートタイプです。

### ◆りんご黒酢 カロリーゼロ

りんご果汁を使用した、そのまま飲めるストレートタイプです。

両商品ともに、コップ 1 杯(180ml)あたり、黒酢が約 8mlとれます。カロリーゼロなので、摂取カロリーが気になる方にも気軽に飲んでいただけます。



## ■お酢の良さを生かしたメニューが手軽に作れる、つけかけ調味料シリーズ

「ビネガーシェフ®」は、お酢を上手に使いこなすシェフのように、お酢の良さを生かしたメニューが手軽に作れる、つけかけ調味料シリーズです。いつもの料理に手軽に使えてレパートリーが広がります。



サーモンとアボカドのカルパッチョ

エビフライ

チキンソテー

### ◆ビネガーシェフ たっぷりたまねぎ

「刻みたまねぎ」や「粗挽きたまねぎ」などのたっぷり具材に、「黒こしょう」と「お酢」のさっぱり感を加えた、オイル不使用のたまねぎ風味具入り調味酢です。マリネ、カルパッチョ、鶏の唐揚げ、サラダなどにおすすめです。

### ◆ビネガーシェフ クリーミーエッグ

「刻みたまねぎ」や「パプリカ」「ピクルス」などのたっぷり具材に、「たまご」のkokと「お酢」のさっぱり感を加えた、植物オイル不使用のタルタルソース風味具入り調味酢です。フライ、チキン南蛮、温野菜、サラダなどにおすすめです。

### ◆ビネガーシェフ こくうまトマト

「刻みたまねぎ」や「ドライトマト」などの具材に、「トマトペースト」のkokと「お酢」のさっぱり感を加えた、オイル不使用のトマト風味具入り調味酢です。ソテー、卵料理、冷しゃぶ、サラダなどにおすすめです。

## ■和えるだけのカンタン調理でプラス 1 品！！

「キャロットラペの素」「クラウトザラートの素」は、野菜と和えて 10 分でさっぱりとした副菜ができるので、手軽に品数を増やしたい方にぴったりの粉末調味料です。1 箱 2 袋入りで、1 袋で 2~3 人前作ることができます。

### ◆キャロットラペの素

にんじんとオリーブオイルがあれば、簡単にキャロットラペ(フランス風にんじんサラダ)ができあがります。レモン果汁とお酢をベースに、ブラックペパー、パセリなどのスパイスを加えています。にんじん 1 本分(約 150g)に 1 袋です。

### ◆クラウトザラートの素

キャベツとオリーブオイルがあれば、簡単にクラウトザラート(ドイツ風キャベツサラダ)ができあがります。オレンジ果汁とお酢をベースに、ブラックペパー、キャラウェイなどのスパイスを加えています。大きめのキャベツ 2 枚分(約 150g)に 1 袋です。市販のカット野菜(せん切りキャベツ)でもお楽しみいただけます。※クラウトザラートとは、Kraut(キャベツ)、salat(サラダ)という意味の、せん切りしたキャベツを、酢・スパイス・オリーブオイルなどで和えた、ドイツの家庭的なサラダです。



■そのままお米と炊くだけ！「だし炊き釜めし」シリーズから季節限定の新商品発売！



「だし炊き竹(たけのこ)釜めし」は、水を切ったお米にこれひとつを入れて炊き上げるだけで、簡単に炊き込みご飯を作ることができる竹釜めしの素です。水を加える必要がないストレートタイプの釜めしの素なので、水をはかる手間なく炊き込みご飯を作ることができます。パウチの中につぶりの竹とこだわりのだしが入っているため、かつおだしがきいた風味豊かな竹釜めしを作ることができます。

※春夏限定の商品です

「だし炊き竹釜めし」は、竹がたっぷり入っています！！

既存品「だし炊き五目釜めし」「だし炊き鶏釜めし」



■「おむすび山®」に「ねぎ油香る炒飯」「しそ昆布」の2品が新発売！

◆おむすび山 ねぎ油香る炒飯

『ねぎ油が香る』食べごたえのあるおいしさ！

焼豚と醤油をベースに、鶏肉やたまご、ねぎなどの具材を加え、ねぎ油の香りとコクをきかせているので、香ばしく風味豊かで、食べごたえのあるおむすびをお楽しみいただけます。

◆おむすび山 しそ昆布

『だしの香りが豊か』なのでお茶漬けにもおすすめ！

粉碎したかつおぶしと昆布、醤油をベースに、佃煮風の昆布や赤しそ、ごまなどの具材を加えているので、だしが香り、素材の風味豊かなおむすびをお楽しみいただけます。お湯を注げば、だし茶漬けとしてお楽しみいただくこともできます。



■たまごひとつでできる、粉末タイプのうどんつゆが新登場！

「明太風釜玉うどんの素」「油そば風釜玉うどんの素」は、たまごとうどんとまぜれば、普段家で食べないようなうどんが楽しめる粉末タイプの麺用調味料です。まぜるだけですぐにできあがるので、平日の昼ごはんなど、手間なく食事を済ませたい時などにぴったりです。

◆明太風釜玉うどんの素

醤油をベースにたらこ唐辛子を加え、薬味としてのりをごまを合わせています。

◆油そば風釜玉うどんの素

醤油をベースに焼豚と鰹のうまみとごま油の風味を加え、薬味としてのりをごまを合わせています。お好みで、お酢やごま油などを加えて、味の変化を楽しみながら召し上がれます。



## ■ 麺用調味料「まぜつゆ™」シリーズに、「ごまだれサラダうどん」が新発売！



【新商品】

【リニューアル品】

新商品の「まぜつゆ ごまだれサラダうどん」は、ごまのkokと香りが麺にからんでおいしい、麺にかけてまぜて食べる麺つゆです。レタス、トマト、きゅうり、ささみ等をのせてサラダうどんにすることで、よりおいしくお召し上がりいただけます。

「まぜつゆ」シリーズは、麺にかけてまぜるだけで、いつもと違うおいしさが楽しめる麺用調味料シリーズです。1人前使い切りの小袋が3袋入っているのも、1人分から食べたい時にさっと用意できます。ストレートタイプなので、麺にかけるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

## ■ ご好評いただいている「プロが使う味® 白だし」に大容量 1L サイズが登場！

「プロが使う味 白だし」は、業務用商品の「地鶏昆布白だし」と同じ味わいの白だしです。昆布と鰹のあわせだしに、鶏がらのkokと旨みを加えただしが自慢です。地鶏の鶏がらのクセの無いkokが特徴の、プロの料理人が使用する味わいの白だしです。

かけうどんに使用する場合の希釈倍率が10倍の、高濃縮タイプです。お店で使われている「白だし」と同じ味わいに仕上げました。

既に発売している500mlに加え、大容量の1リットルサイズを新発売します。



【新商品】

【既存品】

■商品詳細

	商品名	容量	参考小売価格	発売日	発売地区
具入り合わせ調味料	CUPCOOK 牛プルコギ炒めのたれ	210g	300 円(税抜) 324 円(税込)	2018 年 2 月 15 日(木)	全国
食酢	レモン黒酢	500ml	969 円(税抜) 1,046 円(税込)		
	レモン黒酢 ストレート	1000ml	400 円(税抜) 432 円(税込)		
	ブルーベリー黒酢 カロリーゼロ	1000ml	400 円(税抜) 432 円(税込)		
	りんご黒酢 カロリーゼロ	1000ml	400 円(税抜) 432 円(税込)		
	ビネガーシェフ たっぷりたまねぎ	250ml	370 円(税抜) 399 円(税込)		
	ビネガーシェフ クリーミーエッグ	245ml	370 円(税抜) 399 円(税込)		
	ビネガーシェフ こくうまトマト	250ml	370 円(税抜) 399 円(税込)		
	キャロットラペの素	30g	130 円(税抜) 140 円(税込)		
	クラウトザラートの素	30g	130 円(税抜) 140 円(税込)		
米飯	だし炊き筍釜めし	590g	360 円(税抜) 388 円(税込)	2018 年 1 月 25 日(木)	全国
	おむすび山 ねぎ油香る炒飯	20g	130 円(税抜) 140 円(税込)		
	おむすび山 しそ昆布	24g	130 円(税抜) 140 円(税込)		
つゆ	明太風釜玉うどんの素	24g	200 円(税抜) 216 円(税込)	2018 年 2 月 15 日(木)	全国
	油そば風釜玉うどんの素	30g	200 円(税抜) 216 円(税込)		
	まぜつゆ ごまだれサラダうどん	29g×3	233 円(税抜) 251 円(税込)		
	プロが使う味 白だし	1L	500 円(税抜) 540 円(税込)		

なお、商品に関するお問い合わせは、ミツカングループお客様相談センターTEL:0120-261-330 までお願いいたします。