

<ニュースリリース>

フライパンひとつで簡単調理！  
**「豚肉とたまねぎのデミ風トンテキ用ソース」新発売**  
 ～ご飯がすすむデミ風の味わい～

カゴメ株式会社(社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市)は、誰でも簡単に、おいしく野菜の彩りを楽しめるおかずメニューが作れるメニュー専用調味料『じょうずに野菜』シリーズから、「豚肉とたまねぎのデミ風トンテキ用ソース」を2023年8月24日(木)より全国で発売いたします。

この『じょうずに野菜』シリーズは、素材と一緒に煮込むだけで、フライパンひとつで手軽に主菜となる1品がおいしく作れるメニュー専用調味料です。美味しく煮込んだ「トマトソース」と、「数種類の野菜」をソースに使用することで、野菜をじっくり煮込んだうま味の実現と、下ごしらえの手間を省きました。メニュー決め・味決めの手間をカットできることも、本シリーズのポイントのひとつです。

新商品の「豚肉とたまねぎのデミ風トンテキ用ソース」は、普段手に取る機会の多い豚肉や玉ねぎをフライパンで焼いて煮るだけで、ご飯がすすむデミ風の味わいの主菜が1品できる調味料です。完熟トマトの旨味とウスターソースのコクで手軽に野菜が食べられます。

使用材料には豚ロース厚切り肉をおすすめしておりますが、豚こま肉でもおいしくお召し上がりいただけるほか、ご家庭にあるきのこ等を加えたアレンジも可能です。また、付け合わせのキャベツの千切りをソースと絡めて食べると美味しいです。

当社は、本品を通して、ご家庭でも野菜をもっと手軽にお楽しみいただき、おいしく食べられるトマトメニューを提案してまいります。



**材料と下ごしらえ**

本品1袋  
 豚ロース厚切り肉300g(2~3枚)  
 たまねぎ1/2個(約100g)  
 サラダ油大さじ1

たまねぎは薄切りにする。豚肉は脂身と赤身の間を筋切りすると更においしく仕上がります。



**① 豚肉を焼く**



フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を焼く。

**中火 約3分**

**② たまねぎを加える**



焼き色がついたら裏返し、たまねぎを加え、豚肉の中央まで火を通す。

**中火 約2分半**

**③ 本品を加える**



本品を加え、具材と絡ませながら煮立たせたら出来上がり。

**中火 約3分**

## ■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
豚肉とたまねぎのデミ風トンテキ用ソース	180g	2年	270円前後

## ■ 商品特徴

- ◇豚肉とたまねぎを焼いて煮るだけ
- ◇野菜がおいしく食べられる、デミ風の味わい
- ◇完熟トマトの旨味とウスターソースのコク
- ◇フライパンひとつで簡単調理

## ■ 発売日

2023年8月24日(木)

## ■ 発売地区

全国

## ■ 『じょうずに野菜』シリーズ その他ラインナップ

◇ブランドサイト:<https://www.kagome.co.jp/products/brand/jozuniyasai/>

左から、「鶏肉のトマト煮用ソース」「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」「煮込みハンバーグ用ソース」「サーモンのトマトチーズ煮 トマトパッツァ用ソース」「なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」。



## ■ 商品に関するお問い合わせ先

カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (土日祝日・年末年始を除く)

## <報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、榎木  
TEL:03-5623-8503