

<ニュースリリース>

フライパンひとつで簡単調理！
「鶏肉とキャベツのトマトチーズタッカルビ用ソース」新発売
～野菜がおいしく食べられる、甘辛コチュジャン仕立て～

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、「鶏肉とキャベツのトマトチーズタッカルビ用ソース」を2024年2月27日(火)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。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「鶏肉とキャベツのトマトチーズタッカルビ用ソース」は、普段手に取る機会の多い鶏肉やキャベツ、チーズをフライパンで炒めて煮るだけで、ご飯がすすむ味わいのおかずが1品できる調味料です。コチュジャンにトマト、赤味噌を加えた甘辛ながらコクのある味わいで、りんごピューレーをブレンドすることで子ども食べられるマイルドな辛さに仕上げています。

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。



<作り方:簡単3ステップ>

① 鶏肉を焼く



フライパンに油を熱し、鶏肉を入れ、片面に焼き色がつくまで焼く。

中火 約3分

② キャベツと本品を加える



鶏肉を裏返し、キャベツを加えてしんなりするまで約3分炒めたら、本品を加えて軽く混ぜ合わせ約2分煮立たせる。

中火 約5分

③ チーズを加える



鶏肉に火が通ったら、具材を両端に寄せて真ん中にチーズを入れ、フタをしめてチーズが溶けたら出来上がり。

中火 約1分半

■ 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)
鶏肉とキャベツのトマトチーズタッカルビ用ソース	180g	2年	275円前後

■ 商品特徴

- ◇鶏肉とキャベツ、チーズを炒めて煮るだけ
- ◇野菜がおいしく食べられる、甘辛コチュジャン仕立て
- ◇子どもも食べられるマイルドな辛さ
- ◇フライパンひとつで簡単調理

■ 発売日

2024年2月27日(火)

■ 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」「なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」「豚肉とたまねぎのデミ風トンテキ用ソース」。



■ 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、堀江
TEL:03-5623-8503