

<ニュースリリース>

白菜・挽肉・チーズと焼くだけ！フライパンひとつで簡単調理！ 「白菜のデミ風ミートグラタン用ソース」新発売

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が作れるメニュー専用調味料『じょうずに野菜』シリーズの新商品として、「白菜のデミ風ミートグラタン用ソース」を2025年8月26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、素材と一緒に焼いたり、煮込んだりするだけで、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。トマトや数種類の野菜をソースに使用し、トマトをじっくり煮込んだうま味を活かした味づくりと、下ごしらえの手間を省いた設計が特長です。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。小さなお子さまのいる家庭から高い支持を受けており※1、未就学児がいる世帯の利用が広がっています※2。

※1: 出典マクロミル QPR 購入者属性 子あり子なし世帯の購入金額構成比/期間 2024年10月~2025年3月

※2: 出典マクロミル QPR 末子年齢が0~3歳世帯年間購入率推移/期間 2021年~2024年

冬場は鍋料理のおいしい季節ですが、余った白菜の使い道に悩みがちです。新商品の「白菜のデミ風ミートグラタン用ソース」は、家庭でよく使われる白菜や挽肉をフライパンで炒め、仕上げにチーズを加えるだけで、ご飯がすすむ味わいのおかずが10分以内に簡単に作れる調味料です。本商品は、完熟トマトと玉ねぎをベースにしたソースに、ビーフエキスを合わせることでデミ風味を実現。さらにクリームのコクを加えることで、まろやかなミートグラタンが簡単に仕上がります。ご家庭にあるじゃがいもやレンコン、きのこ等、好きな野菜を加えたアレンジもお楽しみいただけます。

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 合いびき肉を炒める	② 白菜と本品を加える	③ チーズを加える
		
フライパンにサラダ油小さじ1を入れて熟してからひき肉を入れる。	白菜が透明になるまで4分炒め、本品を加えて具材と絡ませながら約1分半炒める。	チーズを全体にまんべんなく加え、チーズが溶けたらできあがり。
中火 約3分	中火 約5分半	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)
白菜のデミ風ミートグラタン用ソース	180g	2年	280円前後

■ 商品特徴

- ◇ 白菜・挽肉・チーズと焼くだけ
- ◇ クリームのコクを掛け合わせ、まろやかなミートグラタンが簡単に仕上がる
- ◇ 野菜がおいしく食べられる
- ◇ フライパンひとつで簡単調理

■ 発売日

2025年8月26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/>



■ 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 コーポレート企画本部 経営企画室 広報グループ 北川、堀江
TEL:03-5623-8503