2026 年 8 月 7 日

＜ニュースリリース＞

家庭の洋食をもっとおいしく、もっと手軽に
「洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ」新発売
～ いつもの洋食が簡単にランクアップ。玉ねぎの下ごしらえの手間を軽減する新提案 ～

カゴメ株式会社（社長：奥谷晴信、本社：愛知県名古屋市）は、手間のかかる玉ねぎの下ごしらえの負担を軽減し、洋食メニューにコクとうま味を加える新商品「洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ」を、2026 年 8 月 25 日（火）より全国で発売いたします。

近年、共働き世帯の増加などを背景に、家庭では調理時間をできるだけ抑えながらも、効率的かつ質の高い食事を実現したいというニーズが高まっています。一方で、ハンバーグやオムライス、スープなどの洋食メニューは人気が高いものの、おいしさの決め手となる「あめ色玉ねぎ」づくりには、玉ねぎのみじん切りや長時間炒める工程が必要であり、家庭では負担となっています。そこでカゴメは、4 種類のたまねぎ加工品と野菜のうま味を引き出したカゴメ独自の「野菜だし」®を独自に組み合わせることで、手間をかけずに洋食のコクを実現できる「洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ」を開発しました。ハンバーグやオムライス、スープなど、家庭の定番洋食をより簡単に、おいしく仕上げることを目指した商品です。

このたび新発売する「洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ」は、洋食メニューにコクとうま味を加える、使い切りタイプの調味素材です。玉ねぎをみじん切りにし、じっくりあめ色になるまで炒めました。野菜だしが玉ねぎのうま味を引き立ていつもの洋食が簡単にランクアップします。プロの洋食店で培われたおいしさの考え方を取り入れることで、ご家庭でも手軽に洋食づくりをお楽しみいただけます。

当社は、本品を通して、洋食づくりで負担となる玉ねぎの下ごしらえの悩みを解決するとともに、ご家庭で手軽に洋食のおいしさを楽しめる新たな調理価値を提案してまいります。

■ **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）
洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ	100g	1.5 年	240 円前後

■ **商品特徴**

◇ 手間のかかる玉ねぎの下ごしらえを代替
◇ 洋食をおいしくする 4 種のたまねぎ素材を使用
◇ コク深い味わいで洋食メニューをランクアップ
◇ 常温保存可能で使いやすい
◇ あめ色玉ねぎを作る約 60 分※の手間がこの一袋に！

※同様の用途の炒め玉ねぎの一般的な調理時間の平均値

■「洋食がおいしくなるあめ色玉ねぎ」ブランドサイト

○ 商品ブランドサイト：https://www.kagome.co.jp/products/brand/ameirotamanegi/
※2026 年 8 月 25 日（火）以降公開予定

■ **発売日**

2026 年 8 月 25 日（火）

■ **発売地区**

全国

■ **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　堀江、石田
TEL：03－5623－8503