

厚揚げと炒めるだけでボリュームのあるヘルシーなおかずが作れる 「タツカルビ風 厚揚げの甘辛炒めの素」 2013年 9月1日新発売

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、厚揚げと炒めるだけでボリュームのあるヘルシーなおかずが作れる「タツカルビ風 厚揚げの甘辛炒めの素」(内容量 155g・希望小売価格 168 円/税込)を、2013 年 9 月 1 日より全国で発売します。

■ 商品画像



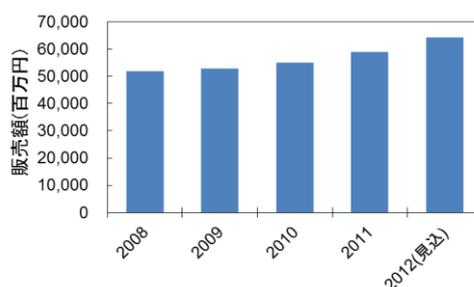
商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/ryorinomoto/dakkarubi.html>

■ 開発背景

弊社は豆腐売場で豆腐を使った調味料として「麻婆豆腐の素」を販売しておりますが、節約・肉食化傾向を受け販売も順調に推移しております。今回、豆腐売場の中でも使い方が分からないという声の多い厚揚げに注目し、新たなおかずが作れる調味料として本商品の開発に至りました。

メニュー専用合せ調味料市場規模推移



(※2013 年富士経済より)

■ 商品特長

①韓国料理「タッカルビ」の味わいが手軽に楽しめます。

「タッカルビ」とは韓国料理で、「タッ」(닭)は鶏を、「カルビ」(갈비)は「あばら骨」をあらわし、「骨のまわりの肉を食べる鶏料理」という意味合いがあります。本商品はそのタッカルビの味付けを参考にし、コチュジャンとカレー粉をスパイスに使用しました。本場の味に近づけすぎず、日本人好みの味に仕上げ、ご飯に合う飽きのこない味付けにしています。

②厚揚げを用意するだけでボリュームおかずができます。

にんじん、鶏肉、しいたけの具材が入っているので、厚揚げを用意するだけで簡単にボリュームのあるおかずが作れます。

また、厚揚げ以外にもチンゲン菜、じゃがいも、たまねぎなどを加えることで、主婦にうれしいひと手間かけた工夫が伝わるおかずが作れます。

■ 商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	保存方法	賞味期間
タッカルビ風 厚揚げの甘辛炒めの素	155g	168 円 (税込)	常温	90 日間

■ 発売日/販売チャネル・エリア

2013 年 9 月 1 日～

全国の量販店

<製品に関するお問合せ先>

担当者:フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 新規商品グループ 岸本・谷本

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

責任者:フジッコ株式会社 取締役開発本部長 山田勝重

TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室

TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00～17:00)

ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>