

レンジで簡単、レストラン品質！デミグラスの旨み広がる濃厚ナポリタン 「プロ クオリティ パスタソース 3袋入り」 ＜濃厚ナポリタン＞ 新発売

ハウス食品は、「プロ クオリティ パスタソース3袋入り」＜濃厚ナポリタン＞を、2月12日からスーパーなどで発売します。
デミグラスの旨みとフライパンで炒めたような焼き香ばしさが特徴の濃厚ナポリタンです。レストラン品質の味わいを、レンジで温めるだけで手軽に楽しめます。内容量は390g（130g×3袋）、オープン価格（税別参考小売価格508円）。



■ 特徴

- (1) **フライパンで炒めたような焼き香ばしさと、レストラン品質の濃厚で上質なデミグラス風味が特徴のナポリタン**が誕生！
- (2) レンジで簡単調理！**パウチのまま2袋まで同時にレンジ調理**ができます。
- (3) ミネストローネやスコップライスコロッケなど、**パスタソース以外のアレンジ**もお楽しみいただけます！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

レトルトパスタソースのユーザーに支持される人気風味であり、「プロ クオリティ」シリーズの特徴である濃厚なソースと相性が良い「ナポリタン」に着目し開発しました。

②【ターゲット】

ひとりの時の昼食や家族用のストックにパスタソースを活用したい方に、ご家庭の定番料理としてイメージされるケチャップの効いたナポリタンではなく、いつもとは一味違ったナポリタンを楽しんでいただきたいです。

③【苦労した点】

ナポリタンはフライパンで炒めて調理されることが多く、**炒められたケチャップや油の焼き香ばしさが美味しさのキー**になっていると考えました。レトルト製品の特徴として、煮込み料理の味つくりを得意としていますが、フライパンで炒めたような「焼き香ばしさ」の風味を出すことはチャレンジでした。試作を繰り返した結果、**従来製品にはなかった複数の香気成分の組み合わせ**によって焼き香ばしさを実現することに成功しました。

④【一押しポイント】

- ・レトルト製品で**フライパンで炒めたような香ばしいナポリタン**をレンジで温めるだけで簡単に味わうことができます。
- ・長年のカレー研究によりハウス食品が培ってきた調理技術をパスタソースに応用し、**時間がたっても麺が伸びにくい滑らかなソース**に仕上げています。
- ・プロの料理人が時間をかけて調理したようなデミグラス風味のコク深く濃厚なソースなので、ナポリタンとしてのアレンジはもちろん、パスタソース以外のアレンジもお楽しみいただけます。



<ピーマンたっぷりナポリタン>



<鉄板焼き風ナポリタン>



<ミネストローネ>



<スコップライスコロケ>

■ブランドの取り組み・展望

レトルト食品のイメージを「一人寂しい昼食」から「楽しい&楽な食事」へ変えていくリーダーブランドに！

「プロ クオリティ」は2016年2月の発売以来売上を伸ばし、当社の「咖喱屋カレー」に次いでレトルトカレー市場第2位（※注）のブランドです。「具が煮とけている」という製品特徴と、TVCMや店頭での揚げ物などをトッピングしたカレーやアレンジメニューのプロモーションにより、レトルトカレーを「一人で食べるシーン」だけではなく「家族と食べるシーン」に広げ、夕食時の家族団らんシーンでの食事スタイルを提案しています。2023年2月には、同ブランドから初めてのレトルトパスタソース<濃厚ボロネーゼ>と<海老の香り濃厚トマトクリーム>を発売。レトルトパスタソース市場にも、“レストラン品質の味わい”や“レンジ調理の簡便さ”、“複数袋のストックしやすさ”という価値を提案しています。

「プロ クオリティ ビーフカレー」については、2023年10月から俳優の木村多江さんを起用した新TVCMを通じて、“レストラン品質の濃厚ソース”と“アレンジ自在”という「プロ クオリティ」の特徴をお伝えしています。「プロ クオリティ パスタソース」についても、同CMの最終カットで登場します。

※注 (株)インテージ SRI+月次データ レトルトカレー市場 期間：2022年4月～2023年3月

■製品概要

- 製品名：「プロ クオリティ パスタソース3袋入り」<濃厚ナポリタン>
- 内容量：390g（130g×3袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格508円）
- 発売日：2024年2月12日
- 発売地区：全国

・「プロ クオリティ」ブランドサイト（2月9日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/proquality/index.html>