

レンジでチンして和えるだけ！食材一つで簡単調理

## 「らくチン DELI」シリーズに新アイテム追加

青唐辛子の辛みが特徴の〈タコスミート〉と、  
ハーブ香る〈おつまみポテトサラダ〉を8月12日（月）から新発売

ハウス食品株式会社は、メニューに合わせてスパイスと調味料などをブレンドしたメニュー専用シーズニング「らくチンDELI」シリーズより、〈タコスミート〉と〈おつまみポテトサラダ〉を、8月12日（月）からスーパーなどで発売します。

「らくチンDELI」シリーズは、食材を簡単に下準備し、レンジでチンして和えるだけで、食卓に手軽に1品追加することができるお助けアイテムです。今回、「ひき肉」や「じゃがいも」を材料に、料理に不慣れな人でも手早く調理できる新メニュー2アイテムをラインアップに追加しました。2人分×2袋入り、オープン価格（税別参考小売価格125円）。



### ■特徴

#### ◆タコスミート

フライパンいらず、レンジだけでタコスミートが作れる。クミンやオレガノ、ガーリックの香りが豊かに香り、青唐辛子など複数の唐辛子によるコクのある辛みで大人な味わい。

#### ◆おつまみポテトサラダ

手間のかかるポテトサラダが、レンジ調理で簡単に作れる。パセリやオレガノ、バジルなどハーブの爽やかな香りにガーリックとマスタード※の風味を追加した華やかな味わい。

※マスタードは香料使用

## ■ 開発ストーリー

---

### ① 家計を支える食材を、手軽に美味しくアレンジ

物価高の影響を受けて自炊や節約に注目が集まる中、準備や調理が手軽なひき肉や安価な野菜の需要が増加。また近年では、手軽に食事の用意ができるレンジ調理のニーズも高まっています。

そこで今回は、**時短料理に使われるひき肉や、安価な食材の代表格であるジャガイモを使用。人気が高まるタコスや家庭の定番料理であるポテトサラダを簡単に作れる**ような製品を開発しました。

### ② お酒と一緒に楽しみたい方にオススメ

**おうちごはんを手軽に用意したい方はもちろん、お酒と一緒に料理を楽しみたい方**にぜひお試しください。  
<タコスミート> は唐辛子のコクのある辛みが、<おつまみポテトサラダ> はハーブの風味がアクセントになり、おつまみに最適です。

### ③ 100回ほどの試作検証を行い、調理の簡単さだけでなく「美味しさ」にもこだわり新技術を開発

<タコスミート> の開発では、ひき肉の美味しさにこだわりました。ひき肉を電子レンジで加熱すると、肉から水分が飛び、肉同士が固まってパサパサとした食感になってしまいます。**「簡単に作れても、美味しくなければ意味がない！」**という強い思いで、**通算100回ほどの試作検証を行いました。**

その結果、**レンジで加熱しても固まらず、ジューシーな食感を保つ新技術※を開発することに成功。**誰でも失敗せずに美味しいタコスミートを作れるようになりました。

※特許技術として出願中

## ■ 製品概要

---

#### ● 製品名／内容量：

らくチンDELI<タコスミート> / 10.6g (2人分×2袋入り)

らくチンDELI<おつまみポテトサラダ> / 5.6g (2人分×2袋入り)

#### ● 価格 : オープン価格 (税別参考小売価格 125 円)

#### ● 発売日 : 2024 年 8 月 12 日

#### ● 発売地区 : 全国

・「らくチンDELI」製品カタログページ (8月7日更新予定)

URL:[https://housefoods.jp/products/catalog/cat\\_1,spice2,seasoning,menu,raku\\_deli.html](https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice2,seasoning,menu,raku_deli.html)