

忙しい家庭の“おかず”にも、晩酌のお供“つまみ”にも  
時間とお金をかけずに、家庭の常備食材・余りがちな食材が  
小料理居酒屋のような逸品メニューに

### 大好評の「おかづまみの逸品」シリーズ 5 アイテムを新たに追加

2025年8月11日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、メニュー専用シーズン「おかづまみの逸品」シリーズより、5つの新アイテムを2025年8月11日（月）からスーパーなどで発売します。「おかずとつまみをまとめて作りたい」という現代のタイパニーズを捉え、2025年2月より発売開始した「おかづまみの逸品」シリーズは、**発売後4か月の累計出荷個数が過去専用シーズンシリーズ最高を更新（※）**するなど、大変ご好評いただいております。今回は、家庭での消費量が多い「鶏肉」・「魚」・「茄子」、使い切りが難しい「大根」など、家庭によくある材料を使用するメニューのラインアップを拡充しました。1袋で2人分の調理が可能で、「おかず」にも「つまみ」にもなる逸品メニューをご自宅で簡単にお楽しみいただけます。価格はオープン価格（税別参考小売価格100円）。 ※シリーズごとに販売アイテム数が異なるため、1品あたりの個数（平均）で算出



<手羽先の山賊焼き>



<魚の西京焼き>



<鶏の南蛮漬け>



<茄子の揚げびたし>



<あんかけふるふき大根>

## ■ 特徴

### (1) “おかず”と“つまみ”の二刀流！タイパ・コスパニーズを捉えた新ジャンル“おかづまみ”を提案

1. 家庭で作るには時間と手間がかかりハードルが高い小料理居酒屋のような逸品メニューを、ハウス食品の独自技術により、時短かつ簡単に、おいしく作ることができるように工夫しました。  
お酒を飲む人には「つまみ」として、飲まない人は「おかず」として楽しめるバランスの取れた味付けです。
2. 「鶏肉」や「魚」、「茄子」といった消費量が多く家庭で常備されている材料や、「大根」といった余りがちな野菜を使用したメニューを採用しています。
3. 電子レンジまたはフライパンを使用して10分以内で調理完了、全アイテム税別100円を想定しているため、現代の家庭に嬉しいタイパ・コスパを叶え、無理なく手軽に食卓を彩ることができます。

### (2) 手軽でもこだわりたい！小料理居酒屋の逸品のような、ひと手間加えた味・食感・香りを実現

- 手羽先の山賊焼き：手羽先にまぶして焼くだけ。醤油とニンニクのパンチが効いた味わい。（フライパンで8分）
- 魚の西京焼き：魚にまぶして焼くだけ。白みその香りとコクが広がる。（フライパンで7分）
- 鶏の南蛮漬け：鶏にまぶして焼くだけ。鰹ベースの旨みとやさしく酸味が効いた味わい。（フライパンで10分）

- 茄子の揚げびたし：レンジで加熱してあえるだけ。醤油をベースに、鰹と昆布がやさしく香る。（レンジで9分30秒）
- あんかけふろふき大根：大根とあえてレンジで加熱するだけ。蟹の旨みに、ほんのりとした柚子の香りがマッチ。（レンジで7分）

## ■ 開発ストーリー

### ①【シリーズ開発のきっかけ】物価高で高まる「家飲み需要」に注目

昨今の物価高の影響もあり、コロナ禍が明けた現在でも節約のため「家飲み」をする人が多くいらっしゃいます。一方で、家飲みでは「つまみを作るのが面倒」などの不満を抱えている人が多く、「夕食のおかずをつまみとして食べている」実態があります。そんな「おかずとつまみを両方作るのは面倒」「まとめて作ってしまいたい」というニーズに着目し開発に至りました。

### ②【販売状況】タイパ・コスパニーズを捉え、売り上げ好調！

2025年2月にメニュー専用シーズニングの新シリーズとして「おかつまみの逸品」シリーズを5アイテム発売。「おかずにもつまみにもなるメニュー」「スパイスに100年以上携わってきたハウス食品の独自技術により実現できる、手軽さとおいしさの両立」「ワンコイン（100円）のお手頃価格」といったシリーズの特徴が**食卓のタイパ・コスパニーズを捉えた**ことで、発売直後から大変ご好評をいただきました。売場はスーパーだけでなくコンビニエンスストアや均一ショップにも広がりを見せ、**発売後4か月の累計出荷個数は過去専用シーズニングシリーズ最高を更新**（※）しています。

※シリーズごとに販売アイテム数が異なるため、1品あたりの個数（平均）で算出

### ③【苦労した点】独自技術で叶える、調理の簡便さとメニュー本来のおいしさの両立

今回新たに発売するアイテムは、**材料を“揚げる・煮る・漬ける”といった時間と手間がかかる調理方法を、シーズニングの力で簡便に再現できている**ことが大きなポイントです。調理の手間を無くしつつ、材料を揚げる・煮る・漬ける時に生まれる本来の風味や食感を再現することにとっても苦労しました。フライパンやレンジ調理では、揚げた香ばしい香りや、長時間煮込んだ柔らかい食感を出すことが難しく、開発の過程は失敗の連続でした。「時間や手間をかけなくても、心からおいしいと思える料理を作ってもらいたい」という想いを実現するべく奮闘し、揚げる・煮る・漬ける調理のメカニズムを独自に分析。**全アイテムそれぞれ50回以上試作の末、簡便調理とメニュー本来のおいしさの両立を実現**できました。

・【魚の西京焼き】味噌の味が魚へ染み込むスピードを大幅に短縮できる新技術を開発（特許申請済み）

本来の作り方では魚を味噌に1日程度漬けて込むことで味が染み込みますが、糖原料と浸透圧を活用することで、**商品をまぶして30秒で味が染み込み、食感をしっとりさせる技術**を新たに開発しました。

・【茄子の揚げびたし】焙煎スパイスで揚げたような香ばしい香りを付与、漬け込み無しでしっかり味がつくよう工夫  
本来の作り方では茄子を“揚げる”“漬ける”工程が必要で手間暇がかかるメニューですが、焙煎スパイスで揚げたような香ばしい香りを付与し、**デンブン原料を活用して、漬け込み無しでもレンジで9分30秒調理するだけでしっかり味がつくよう工夫を**施しました。まるでお店で食べるような茄子の揚げびたしをお家で再現できます。

・【あんかけふろふき大根】味の浸み込みやすさをコントロールし、短時間でも中まで浸み込むように工夫

本来の作り方では大根を煮込んで味を浸み込ませるのに1時間程度かかりますが、**糖原料を活用して味の浸み込みやすさをコントロール**することで、**レンジで7分調理するだけで、中まで味が浸み込んだ柔らかいふろふき大根の味わい**にできるよう工夫しました。

## ■ 製品概要

- 製品名／内容量：「おかつまみの逸品」＜手羽先の山賊焼き＞／8.1g（2人分）  
「おかつまみの逸品」＜魚の西京焼き＞／13.5g（2人分）  
「おかつまみの逸品」＜鶏の南蛮漬け＞／11.0g（2人分）  
「おかつまみの逸品」＜茄子の揚げびたし＞／6.4g（2人分）  
「おかつまみの逸品」＜あんかけふろふき大根＞／4.3g（2人分）

● 価格：オープン価格（税別参考小売価格100円）

● 発売日：2025年8月11日

● 発売地区：全国

・「おかつまみの逸品」製品カタログページ（8月6日更新予定）

URL：[https://housefoods.jp/products/catalog/cat\\_1,spice,seasoning,okazumami.html](https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,okazumami.html)