

簡単・時短で、いつもの野菜が“にんにく風味”に変身！

にんにくがガツンと効いた「にんにく族」シリーズより
「にんにく族 ガーリック野菜炒めの素」
「にんにく族 ガーリックブロッコリーの素」

2026年2月9日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、にんにく料理に特化したメニュー専用シーズニング「にんにく族」シリーズより、「にんにく族 ガーリック野菜炒めの素」「にんにく族 ガーリックブロッコリーの素」を2026年2月9日（月）からスーパーなどで発売します。「にんにく族」シリーズは、メニューに合わせた調味料とにんにくの香りをブレンドした“にんにく料理”的な素です。簡単な調理でクセになる風味や味わいを楽しむことができます。今回は需要が高まっているカット野菜やブロッコリーを使って、にんにくの風味が効いた料理を手軽に楽しんでいただける2アイテムを追加しました。2人分、オープン価格（税別参考小売価格138円）。



■特徴

(1) 複数のにんにく原料を使用！ガツンと効いたにんにく風味がクセになるシリーズ

「にんにく族」は複数のにんにく原料を使用し、にんにくの風味に厚みを持たせたメニュー専用シーズニングのシリーズです。これだけで味付けが決まるので、まぶしたり、炒めて混ぜたりするだけの簡単調理でヤミツキの味をお楽しみいただけます。これまでに「にんにく族 アヒージョの素」「にんにく族 ガーリックポテトの素」「にんにく族 ガーリックチキンの素」など、にんにくと相性のよいアイテムを発売しています。

(2) カット野菜やブロッコリーなど下ごしらえ不要の素材を使って、手軽に調理！

■にんにく族 ガーリック野菜炒めの素

価格が安定しており、下ごしらえが不要な「カット野菜」の需要は年々高まっています。このカット野菜を使用し、肉を加えなくてもガッツリとした満足感を感じていただけるよう、3種のにんにく原料と肉エキスやソース原料を使用した食べ応えのある味わいとなっています。カット野菜を炒めて本品を混ぜるだけの調理行程で、6分ほどで完成でき、調理も簡単です。

■にんにく族 ガーリックブロッコリーの素

ブロッコリーは2026年4月に、国民の生活に重要だと考えられる野菜を安定供給する仕組み「指定野菜」に追加されます。ブロッコリーを使用して、オリーブオイルが無くてもペペロンチーノ風味を味わえるよう、3種のにんにく原料と唐辛子をブレンド。ブロッコリー（冷凍ブロッコリーも可）をレンジで加熱して混ぜるだけで簡単に調理でき、4分ほどで完成します。

■開発ストーリー

①家計をささえる野菜を、簡単・時短調理で食べ応えのある味わいに！

物価高の影響をうけて自炊や節約に注目が集まる中、準備や調理が手軽なカット野菜や、指定野菜に登録されたことで安定供給されつつあるブロッコリーの需要が高まっています。また、コロナ禍で喫食機会が大きく伸長したにんにくですが、コロナ後も引き続き継続しています。一人暮らしをする若者の間では節約や健康を意識しつつも食べ応えを求める声も多く、にんにくを使用した製品の人気が根強く残っています。

そこで今回は、時短やコストパフォーマンスを意識した料理に使われるカット野菜やブロッコリーを使用して、にんにく風味の料理を簡単に作れるような製品を開発しました。

②手軽にガツンと効いた“にんにく風味”を楽しみたい方にオススメ

健康や節約を意識しながらも、ガツンと効いたにんにくの風味を楽しみたい方におすすめです。また日常の料理にお使いいただくことはもちろん、パンチの効いた味わいなお酒のおつまみとしても最適です。様々な楽しみ方を通してにんにくの旨さを感じていただけます。

③味わいのバランスを保つつづ、存分に“にんにく”を感じられる配合

「にんにく族」のコンセプトに合わせて、クセになる旨さを楽しめるバランスを意識しました。にんにくを効かせ過ぎると味わい全体のバランスが崩れてしまうため、しっかりとにんにくを主張させつつ、風味バランスの整った設計を心掛けました。

■製品概要

- 製品名／内容量：にんにく族 ガーリック野菜炒めの素／6.2g（2人分）
にんにく族 ガーリックブロッコリーの素／6.0g（2人分）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 138円）
- 発売日：2026年2月9日
- 発売地区：全国

・「にんにく族」製品ページ（2月4日更新予定）

URL:https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,nin.html

「スパイスクッキング」シリーズより、お肉に最適なシーズニング3品がリニューアル！

「スパイスクッキング」は、メニューに合わせて数種類のスパイスと調味料をブレンドし、和える・炒めるなどの簡単調理で味付ができるメニュー専用シーズニングです。今回は物価高の中、比較的価格が安定しているひき肉や鶏肉の調理に最適な3品がリニューアル。風味の改良やそれぞれの特徴を活かしたおいしさがアップしました。



スパイスクッキング タンドリーチキン

スパイスのおいしさはそのままに、乳原料に漬け込んでタンドリー窯で焼いたような、まろやかで香ばしい風味に改良しました。



スパイスクッキング タコライス

タコライスらしいスパイスの風味をUP！醤油原料やジンジャー原料を加えることで、よりご飯に合う味わいになりました。



スパイスクッキング 塩レモンチキン

レモン果汁パウダーを加え、レモンの風味をUP！よりパリっとした焼き上がりになるように作り方も変更しました。

■製品概要

- 製品名／内容量：スパイスクッキング タンドリーチキン／11.0g（2人分×2袋）
スパイスクッキング タコライス／14.0g（2人分×2袋）
スパイスクッキング 塩レモンチキン／9.2g（2人分×2袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 138円）
- 発売日：2026年2月9日より順次切り替え
- 発売地区：全国

「スパイスクッキング」製品ページ（2月4日更新予定） URL:https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,spicc.html