

「あん」で“とろ〜り”、いつものメニューをランクアップ！

水溶きいらずの味付け片栗粉ミックス

「かたくりうまこさんのあんの素」新発売

ハウス食品は、水溶きいらずの味付け片栗粉ミックス「かたくりうまこさんのあんの素」を、8月9日からスーパーなどで発売します。アイテムは＜中華あんの素＞＜和風あんの素＞＜甘酢あんの素＞の3種類で、**水溶き不要で「とろみ・あんかけメニュー」が簡単に作れる**のが特徴。働く夫婦に向けて、家にある食材の活用に貢献できる製品として訴求してまいります。内容量 100g、オープン価格（税別参考小売価格 258 円）。



■ 特徴

- (1) “味付け&とろみ付け”がこれ一つでできる、顆粒タイプの「味付け片栗粉ミックス」です。
- (2) ハウス独自の“無加水造粒技術”により、水でサツととけて、なめらかなとろみがつきます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

働くお母さんへのインタビュー調査を行い、週半ばから登場しがちな、**使い残した食材を組み合わせで作る「名も無きメニュー」の存在に着目**しました。「余りものでつくるやつつけメニューは、私の気持ち60点」という評価があり、“できれば、もっとおいしく作りたい”という本音が浮かび上がってきました。そこで、「名も無きメニュー」に関するモヤモヤを解決したいという思いで製品開発をスタートしました。

②【ターゲット】

子育てに、仕事に、家事に、忙しい毎日で、料理作りを頑張っている30～40代のお母さん・お父さんに、お試しいただきたいです。

③【苦労した点】

各家庭の余り食材で調理いただけるよう、**様々なメニューへの汎用性を考慮した風味設計**を考え抜き、中華・和風・甘酢の3種類の味わいを開発しました。またシチュー開発で培ってきた無加水造粒技術を活用し、水溶き不要で味付け&とろみ付けができる**“面倒な手間を減らした設計”**にしました。何度も試作を重ね、子どもから大人まで満足できる、だしのやさしい旨みがきいた風味に仕立てました。

④【一押しポイント】

炒め物、スープ、あんかけソースなど、本製品一つで見栄えも味も一度に決まる様々な“とろみ・あんかけメニュー”が作れるので、毎日の献立づくりに活躍します。

■ブランドの取り組み・展望

世の中のお母さん・お父さんが「名も無きメニュー」を自慢のメニューとして確立できている世の中をつくることを目指して、今後も製品を展開してまいります。ブランドサイトでは、〈中華あんの素〉 〈和風あんの素〉 〈甘酢あんの素〉 の各製品で、おすすめレシピを紹介しています。

■製品概要

- 製品名：かたくりうまこさんのあんの素 〈中華あんの素〉
かたくりうまこさんのあんの素 〈和風あんの素〉
かたくりうまこさんのあんの素 〈甘酢あんの素〉
- 内容量：100g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 258 円）
- 発売日：2021 年 8 月 9 日
- 発売地区：全国

・「かたくりうまこさんのあんの素」ブランドサイト（8月2日公開予定）：

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