

台湾屋台の人気メニューと家庭でよく使われる“きゅうり”で作る新アイテム！ メニュー専用シーズニング「スパイスクッキング」

＜台湾からあげ ジーパイ風＞ ＜さっぱりたたききゅうり＞ 新発売

ハウス食品は、メニュー専用シーズニング「スパイスクッキング」シリーズの新アイテム2種、＜台湾からあげ ジーパイ風＞ ＜さっぱりたたききゅうり＞を、2月14日からスーパーなどで発売します。台湾屋台で人気のトレンドメニューと家庭で使用頻度の高い素材である“きゅうり”で作るアイテムです。2人分×2袋入り。オープン価格（税別参考小売価格110円）。



■ 特徴

- (1) 献立のマンネリ化や、馴染みの食材を活用した“お助けメニュー”を拡充！
- (2) ＜台湾からあげ ジーパイ風＞は、ご家庭で作りやすいように一般的なからあげの作り方にし、スパイスの香りが強すぎず食べやすい風味にしています。
＜さっぱりたたききゅうり＞は、特に夏の暑い時期にぴったりな、爽やかなレモンの香りを特徴にしています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

“献立のマンネリ化”や“常備食材活用”など、「調理に対するお困りごとを解決したい」という思いから新たなメニューを考えました。

②【ターゲット】

手軽にスパイスの効いた本格的な料理を楽しみたい方や、スパイスに興味はあるけれど使いこなせないと感じているお客様へ、「スパイスを使う楽しさ」を感じてほしいです。

また、今回はメニュー専用シーズニングで使用頻度の高い素材である「鶏肉」、「きゅうり」で作るメニューを選定しました。

③【苦労した点】

＜台湾からあげ ジーパイ風＞

ご家庭で食べやすいように、ジーパイ特有の八角やシナモンの甘い香りが楽しめてかつ強すぎない風味のバランスに苦労しました。

<さっぱりたたききゅうり>

きゅうりから出てくる水分をでんぷん原料でキャッチし調味料をタレ状にすることで、きゅうりに味が絡みやすい工夫をしています。

④【一押しポイント】

<台湾からあげ ジーパイ風>

ジーパイは台湾屋台の人気メニューで、日本の外食でも人気のメニューになりつつあります。八角、シナモンの甘い香りの特徴とする台湾屋台で定番のジーパイの風味に仕立てています。

<さっぱりたたききゅうり>

レモンとオレガノの爽やかな香りが特徴の洋風仕立てのたたききゅうりです。（※レモンの風味は香料併用）

■ブランドの取り組み・展望

・店頭プロモーション

- ・<台湾からあげ ジーパイ風> は、「スパイスッキング」シリーズの<チキンのハーブ焼き> <塩レモンチキン> などとセットにした精肉売場等での関連販売を計画しています。
- ・<さっぱりたたききゅうり> は、初夏のきゅうりの最需要期に合わせた青果売場での関連販売を計画しています。
- ・これからも、お客様のニーズ（お困りごと）を敏感に捉え、それに合わせたメニュー展開を図り、前菜からメイン料理にいたるまでさまざまなアイテムを追加していきます。

■製品概要

●製品名／内容量：

スパイスッキング <台湾からあげ ジーパイ風> ／14.4g（2人分×2袋）

スパイスッキング <さっぱりたたききゅうり> ／12.8g（2人分×2袋）

●価格：オープン価格（税別参考小売価格110円）

●発売日：2022年2月14日

●発売地区：全国

「スパイスッキング」ブランドサイト（2月10日更新予定）

URL：https://www.h-spice.jp/seasoning/spice_cooking.html