

やみつき味が楽しめる“えびラー油ペースト” 「楽園のサテトム」新発売 いつもの料理に加えるだけで味も気分もガラッと変わる

ハウス食品は、やみつきスパイスペースト調味料「楽園のサテトム」を、2月14日からスーパーなどで発売します。サテトムはベトナムで広く使われている“えびラー油ペースト”です。ハウス独自の焙煎技術により、唐辛子などの素材の風味を引き出した本製品は、いつもの料理に加えるだけで味も気分もガラッと変えることができます。内容量は95g、オープン価格（税別参考小売価格358円）。



■ 特徴

- (1) やみつきになる配合のバランス（えびの旨味・唐辛子のピリ辛・レモングラスの香り）に加えて、油の中で唐辛子やオニオンパウダーを加熱して辛さや旨味を引き出すハウス独自の「濃厚旨辛製法」を組み合わせることで、やみつきになるおいしさが楽しめます。
- (2) 定番の味付けや食べ方が決まっている料理（卵かけご飯や唐揚げ等）に使うと、味も気分もガラッと変えることができます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

21年2月に発売した「やみつきスパイスペースト調味料」シリーズの「魅惑のハリッサ」が好評です。その背景には、コロナ禍での外食や海外旅行の制約を背景に、ご家庭では作りにくい“やみつき味”が楽しめ、ただの辛味足しではなく味をガラッと変えられる点を評価いただいています。この要素を満たす調味料として、話題になりつつあるベトナムの調味料「サテトム」※に着目しました。

※サテトムとは、ベトナムでフォーや炒め物等に使われるレモングラスの香りとエビのうまみがつまったラー油です。



【魅惑のハリッサ】

②【ターゲット】

スパイスやパンチの効いた味が好きだけでも、子どもがいるから食べられないことがあるお客様です。ご家族一緒に食べるいつもの食べ方・味付けのメニューを、手元で自分の分だけ味をガラッと変えることができます。

③【苦労した点】

サテトムの特徴でもあり、やみつき味のキー要素でもある、「レモングラスの香り」の加減に苦労しました。エスニック料理を得意とする料理研究家4名にご助言をいただき、食べていただきたいお客様の顔を浮かべながら、**クセが強すぎないがやみつき感**を感じられる、ほどよい香りの強さに調整しました。

④【一押しポイント】

ボトル入りのペーストタイプなので、テレビやSNSで話題のサテトムが一段と使いやすくなりました。えびが躍るデザインで、製品特徴を伝えつつ、食卓で映えるポップなデザインです。

■ブランドの取り組み・展望

サテトムは、ベトナム生まれのまだまだ馴染みのない調味料ですが、下記のような提案を組みあわせて市場での定着を図ります。

- ①唐揚げや卵かけごはんなど日本の食卓におなじみのメニューでのシーン提案
- ②ホットスナックのフライドチキンや春巻き等の売場連動提案
- ③マヨネーズやソースに混ぜてエビの旨みが効いた濃厚なピリ辛調味料として、冷凍お好み焼きやたこ焼き等につける、他の調味料とあわせての提案

その他、サテトムに関心を持っていただけそうな、新しいものへの感度が高い層に向けたコミュニケーション施策をWEB・SNS中心に実施予定です。

■製品概要

- 製品名：「楽園のサテトム」
- 内容量：95g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 358 円）
- 発売日：2022 年 2 月 14 日
- 発売地区：全国

・「楽園のサテトム」ブランドサイト（2月10日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/yamitsuki/satetom/index.html>