

厳選スパイスと醤油、かつお節などの和の風味素材を絶妙にブレンド
料理がおいしく馨くかおる〉万能スパイスシーズニング
「馨く〈KAORU〉Master Blended Spice」新発売

ハウス食品は、「馨く〈KAORU〉Master Blended Spice」を、8月15日からスーパーなどで発売します。醤油やかつお節などの和の風味素材を絶妙にブレンドし、肉、魚介、卵、野菜など、色々な食材への味付けがこれ1本でできる、瓶入りの万能スパイスシーズニングです。内容量は58g、オープン価格（税別参考小売価格420円）。



■ 特徴

- (1) 厳選したスパイスと、和の風味素材（藻塩、醤油、かつお節、ゆず）を絶妙にブレンドしているので、様々な素材をおいしく召し上がれます。
- (2) 海藻の旨味が凝縮された藻塩を使い、素材のおいしさを引き立てる、主張すぎない風味なので、調理ユース、テーブルユースとシーンを問わずお使いいただけます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

伸長するシーズニングカテゴリーで、様々な使い方ができる汎用性の高い製品が、特にお客様のニーズをとらえています。普段の調理・食事のシーンで、どんな素材もおいしく食べられる万能スパイスシーズニングがあれば、お客様のニーズにお応えできると考えました。日本人に馴染みのある和の風味素材を使うことで、普段の料理に取り入れやすいようにしました。

②【ターゲット】

普段、調理をする方で、味付けにお悩みの方。これ一本で素材の臭み消しから、下味付け、風味付けまで幅広くお使いいただけます。

③【苦労した点】

洋風スパイスと和素材双方の風味を活かすことが難しく、様々な素材の組み合わせ、配合量の微調整を繰り返し、試作回数は200回近くに至りました。試行錯誤した結果、スパイスと和素材を絶妙にブレンドすることで醤油やかつお節のおいしさが引き立つことを発見しました。このおいしさが製品の万能性につながっています。

④【一押しポイント】

肉、魚介、卵、野菜など、色々な食材への味付けがこれ1本でできます。鮭のホイル焼き、チキンソテー、目玉焼きなどがおすすめです。またマヨネーズやポン酢など普段お使いの調味料と合わせることで、いつもの料理をより華やかにおいしくお召し上がりいただけます。



■ブランドの取り組み・展望

肉、魚介、卵、野菜など、様々な素材とあわせておいしく召し上がれますので、店頭ではそれらの素材との関連販売を通して、お客様のトライアル促進を図ります。また、様々なシーンにご使用いただけますので、メニュー提案を継続的に行ってまいります。

■製品概要

- 製品名：「馨(KAORU)Master Blended Spice」
- 内容量：58g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 420 円）
- 発売日：2022年8月15日
- 発売地区：全国

・「馨(KAORU)Master Blended Spice」製品ページ（8月10日公開予定）

URL: https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1_090250.html