

「カゴメデリ」シリーズに アジアフード新製品 6 品が仲間入り

いつもの食事がちょっと変わる！
エスニック気分を一人占め
「アジア炒飯」 & 「旨米麺（うまいめん）」

20～30代の女性を中心に好評いただいている「カゴメデリ」は、
栄養が偏りがちな現代人の食生活を考慮して開発されたブランドです。
今年2月に発売以来、大好評の「アジアスープカレーシリーズ」に続く
アジアメニュー第2弾としてこの秋、新発売します。

カゴメ株式会社の「カゴメデリ」シリーズは、1999年に無菌加工包装のごはんとレトルトの具材が一緒になった
「無菌セット米飯」として発売開始（当時は「カゴメリゾット」として発売）以来、ロングパスタなどアイテムを拡充し、
20～30代の女性を中心に幅広い年齢層から絶大な支持を得ています。
「無菌セット米飯」は、カゴメが新たに創造したマーケットであり、現在も「カゴメデリ」はトップブランドです。

今年2月、アジアフードの第一弾としてアジアスープカレーを発売、中でも「ココナッツ風味のグリーンカレー」は、わずか4カ月で100
万食を売り上げるヒットとなりました。今回発売するのは、アジアメニューシリーズ第二弾。家庭料理で人気の高い「炒飯」「麺類」を、ア
ジア各国の個性豊かな調味料と長粒米・米麺を使い、手作りではできない提案性の高い製品として展開していきます。

素材本来の旨み、長粒米や調味料など本物へのこだわり、化学調味料無添加、カロリーへの配慮など、女性の一人食ニーズを踏まえ、手軽にお
いしく楽しんでいただける本格メニューを今後も展開してまいります。

目次

今、エスニックが熱い！オフィス街でアジア屋台が話題沸騰中 【1P】

■中食にアジアブーム到来！

■流行に敏感な丸の内OLたちがこだわるアジアランチ

風土と歴史が独自の食文化を形成したアジア料理の魅力 【2P】

■主食は、日本と同じ「米」。だからアジア料理って身近なのです。

■各国料理の特徴〈インドネシア・タイ・ベトナム・中国・韓国〉

個食化が進む現代、本当に満足できる製品とは？ 【3P】

■“個食化”が進む背景とは…？

■“おひとりさま”気分を手軽に楽しめる本物志向の商品が求められています。

「カゴメデリ」から新発売！HOTなアジアフード 【4～6P】

■「アジア炒飯」シリーズ3品

■「旨米麺」シリーズ3品

■「カゴメデリ」のこだわり

「アジアスープカレーシリーズ」の大ヒットに続き、カゴメはレンジフードに新風を 【7P】

■「ココナッツ風味のグリーンカレー」発売4カ月足らずで100万食

この資料に関するお問い合わせ先

カゴメ株式会社 コーポレート・ブランド戦略室 広報部 : 曾根

TEL 03-5623-8503

FAX 03-5623-2334

カゴメホームページ URL <http://www.kagome.co.jp>

今、エスニックが熱い！ オフィス街でアジアン屋台が話題沸騰中



丸の内や銀座の〇Lに大人気のアジアン料理 ランチタイムには屋台の前に長蛇の列が

エスニックブーム以降、20～30代の女性たちを中心に日本人の生活に、すっかり定着した感のあるエスニック料理。エスニックの専門料理店を街のあちこちで見かけるようになり、丸の内や銀座など、東京都心のオフィス街ではお昼どきとなるとベトナムやタイ、インドネシア、韓国などといったアジアン料理の屋台が現れ、その前には〇Lやサラリーマンたちが長い列を作っています。そのまわりでは、木洩れ日の下で買ったばかりのお弁当を囲み、友人と一緒に楽しくランチタイムを過ごす人たちがいっぱいになります。

エスニックブーム 外食に止まらず、中食まで

昨年のスマトラ沖大地震で、日本から東南アジアへの旅行者が大幅に減少しています。しかし、比較的被害の小さかったベトナムでは、前年を20～30%上回る旅行者数（※国際観光振興機構資料参考）となり、韓流ブームに沸く韓国では、旅行者の勢いは止まるところを知りません。こうした熱烈なエスニックファンや「旅行したいが、できない」という人たちにとって、日本国内で本場の味が気軽に楽しめるアジアン屋台は注目の的。ロコミで新たなファンもでき、アジアン料理の存在を今まで以上にぐっと身近なものにしています。



※取材協力：有限会社アジアンランチ

風土と歴史が独自の食文化を形成した アジア料理の魅力

主食は、日本と同じ「米」。
だからアジア料理って身近なのです。

中国、韓国はもちろん、東南アジアの国々を訪れると、どこでもご飯が出てきます。熱帯モンスーン気候で、大きな川を持つインドシナ半島は肥沃なデルタ地帯を形成し、稲作が盛ん。日本と同じで、ご飯に味を付けずに炊くことも多く、主食として食卓に並びます。

米の種類は、日本とは違い「長粒米」（インディカ米）が主流で、細長くパラパラしているのが特徴。炊き方もパラリと仕上がるように、茹でたら、ゆで汁を捨て、後は蒸し上げて火を通します。もっとも最近では、日本のように電気釜を使って炊くことが増えているようです。



スパイスが奏でる インドネシア料理

数多くの島々からなるインドネシアは、昔から「スパイスの宝庫」と呼ばれ、クローブやナツメグなど数多くの香辛料が生産されてきた国です。緑豊かな熱帯雨林もあれば、殺伐としたサバンナ、雪の覆った山々もあり、その多様な風土は地域ごとにバラエティに富んだ食文化を形成してきました。一般的に知られているのはジャワやスマトラ、バリの料理で、サンバル、ケチャップマニスといった独特の調味料で味付けし、甘さと辛さにメリハリがあるのが特徴です。ピーナッツソースの香り高い串焼き「サテ」は有名。

宮廷から生まれた タイ料理

どの国の植民地にもならず、長い期間支配も受けなかったタイでは、皇族や貴族の間で優雅な文化が生まれました。タイ料理もそのひとつ。日本では一時トムヤンクンがブームとなり、一般的には「辛い」イメージが強いですが、実際には辛味の他、甘味、酸味、塩味、香りが加わり、幾重にもなった繊細な味わいです。塩味はナンプラー（魚醤）とカピ（蝦醤）、辛味は唐辛子、酸味はマッカム（タマリンド）やマナオなどで味付けをし、数々の香草類やココナッツミルク、パームシュガーなどの甘味で調和します。

あっさり軽やかな ベトナム料理

植民地時代に中国やフランスの食文化をうまく取り入れて、独特の食文化を形成してきたベトナム。香菜（パクチー）をはじめとするフレッシュな香草類や野菜をふんだんに使い、肉や魚などの自然の味を引き出したバランスのとれた優しい味わいが特徴的です。ベトナムの基本的な調味料といえば、ニョクマム。タイのナンプラー、日本のしょうつつと同様、魚醤の仲間で、これにチリソースの辛味や酢やレモンの酸味が加わり、独自のあっさりとした軽やかなベトナムの味を形成しています。

悠久の歴史が 育んだ中国料理

“医食同源”という言葉にもあるように、中国では昔から「食」を特に重視してきました。紀元前千年ごろの周の時代には、宮廷には食医、疾医（内科医）、瘍医（外科医）、獣医がいて、その最高位に食医が置かれていたとか。また、広大な国土を持つ中国では地域によって風土や歴史もさまざま、北京料理、上海料理、四川料理、広東料理、台湾料理など、さまざまな食文化が形成されてきました。広大な国土と悠久の歴史に育まれた中国料理の奥深さが現代の中国パワーの源なのかも知れません。

唐辛子の深い味わい 韓国料理

最近の韓流ブームの影響で日韓における文化交流が盛んになり、日本人にとって韓国料理は今まで以上に身近な存在となりました。その韓国料理を語る上でなくてはならないのが、唐辛子。お肌の新陳代謝を活性にするカプサイシンをたっぷり含み、韓国女性のお肌の美しさの秘訣だともいわれています。また、キムチに代表される発酵食品も乳酸菌などの働きが注目されるなど、韓国料理は健康食としても今おおいに注目されています。

個食化が進む現代、 本当に満足できる製品とは？

“個食化”が進む背景とは…？

◆「単独世帯の増加」と「女性就業者の増加」

中食市場が成長を続ける要因の一つとして「単独世帯の増加」があります。「国勢調査」によると、日本の世帯構成人員は高度成長期以降減少が続き、1990年には2.99人と3人を割り込み、2000年には2.67人にまで下がっています。事実、2000年時点で1人世帯は最も多く、27.6%を占めています。また、「女性就業者の増加」も大きな要因です。主婦が就業者となることで、家事を簡略化したというニーズが高まっています。こうした世帯構造の変化は「時間に余裕が無く食事を作れない世帯」が増加していることを意味し、中食市場の成長に大きく影響していると考えられます。

◆2つの多様化 ～「生活様式」と「嗜好」

現代人の生活は、出勤や通学などの時間に合わせて家族がそれぞれ個別に食事を摂る傾向があります。また、夕食においても、残業や仲間との付き合い、塾やクラブ活動など、家族一人ひとりが異なる生活スタイルを持ち、家族揃っての食事が少なくなっています。また、個々のニーズや好みが重視され、家族全員が同じ料理を食べる機会が少なくなってきました。こうした「生活様式の多様化」と「嗜好の多様化」が“個食化”の大きな要因と考えられます。

“おひとりさま”気分を手軽に楽しめる 本物志向の製品が求められています。

働く女性が増えたことによって、彼女たち自身の食事需要も喚起したと考えられます。たとえば、勤務先で昼食を摂るときには、外食・お弁当・給食などなんらかのカたちで食事をしなければなりません。飲み会など仲間との付き合いも増えてきます。「たまには違うものを食べたい」「目新しいものが食べたい」というニーズも自然とわいてくるでしょう。バブル期に社会人となった30代後半の女性たちのなかには、1人きりで豪華な旅行やグルメを楽しむ“おひとりさま”が増えているといえます。中食市場においても、こうした女性たちを満足させる本物志向の製品が求められています。

働く女性たちは、頑張る自分のためにいろんなご褒美をあげます。旅行や洋服、気の利いたレストラン、そして毎日の食事のちょっとした贅沢…それって、彼女たちが元気であるための、とっても大切な活力源だと思います。例えば、仕事を終えて家で一人きりで食事するときも、いつも同じような料理ばかりじゃ物足りない。ちょっとリッチな気分させてくれる本格メニューがあれば、元気もわいてきて「明日も頑張ろう」って気分になりませんか。

「カゴメデリ」の「アジアン炒飯」と「旨米麺」は、本場の調味料や素材にこだわった本格メニュー。レストランでしか食べられなかった本物の味を家庭で手軽に食べられるレンジフードです。化学調味料無添加、カロリー控えめで、健康やダイエットを気にする人たちにもうれしい一品。まさに働く女性にぴったりです。



「カゴメデリ」から新発売！
 家庭で手軽に HOT なアジアン炒飯 3 品

各国の調味料を使った本場の味に
 長粒米の軽やかな食感が際立つ

「カゴメデリ」から、アジア各国の調味料を使用した本格的なアジアン炒飯 3 品が新発売。商品名は、いずれも各国の言葉で「炒飯」という意味。炒飯に良く合う長粒米の中でも、特に味・香りの良い“香り米”を使用し、パリリとした軽やかな食感が魅力です。今までレストランでなければ味わえなかった本格的な味をご家庭で手軽に楽しめます。化学調味料無添加。各メニュー200kcal 台と低めのカロリー設定です。



■インドネシア風炒飯
 「ナシゴレン」

大豆と小麦を発酵させて作った本場インドネシア醤油の濃厚な甘味とこくみを活かし、唐辛子ペーストで辛味のアクセントを加えました。レストランでおなじみのメニューです。 245Kcal
 160g・参考小売価格（税抜き）250円

■タイ風炒飯
 「カオツパ」

すりつぶしたエビを発酵させて作ったエビみそのこくみと香りを活かし、タイの魚醤ナンプラーで本場独特の風味に仕上げました。 253Kcal
 160g・参考小売価格（税抜き）250円

■ベトナム風炒飯
 「コムチェン」

ベトナムの魚醤ニョクマムの濃厚な旨みと風味を活かし、パクチーなどの香味野菜で風味をつけました。赤・黄のピーマンが彩り豊かな一品です。 258Kcal
 160g・参考小売価格（税抜き）250円

パリリとした“長粒米”は食感が軽くて、炒飯にぴったり。

お米の中でも炒飯に最も良く合うのがパリリとした食感が美味しい「長粒米」です。「カゴメデリ」では長粒米の中でもこぼしい香りや味が食欲をそそる“香り米”を使用。たった一品でもリッチな気分が味わえます。ネーミングは各国の「炒飯」の呼び名。インドネシアではごはんを「ナシ」、炒める（焼く）を「ゴレン」と、タイでは「カオ」・「パツ」、ベトナムでは「コム」・「チェン」というのです。

お米の栄養価の高さを再確認！！

お米は世界中が注目する健康食。主な栄養素は炭水化物ですが、他にもタンパク質やビタミン類などさまざまな栄養が含まれています。ごはん一杯に含まれる栄養素は、亜鉛はブロッコリー1/2 個分、食物繊維はセロリ 1/3 本分、鉄分はハウレンソウの 1~2 枚分、タンパク質は牛乳コップ 1/2 杯分、ビタミンB1はキャベツの葉 1~2 枚分。一方、脂質は食パンのわずか 1/6 枚分です。

美味しく食べるコツは…

加熱後は、電子レンジから取り出したら、スプーンでご飯とソースを良く混ぜます。長粒米独特のパリリとした食感を楽しむにはそれから 30 秒ほど待つと美味しくいただけます。



「カゴメデリ」から誕生！
新食感のレンジヌードル「旨米麺」シリーズ3品

アジア各国の代表的なメニューを
カゴメオリジナルの米麺と組み合わせた「フュージョンヌードル」

「カゴメデリ」から、アジア各国の代表的な麺メニューをカゴメオリジナルのコシの強い幅広米麺と組み合わせた、新食感のレンジヌードル「旨米麺」3品が新発売されました。中国のジャージャー麺、韓国のキムチチゲ、ベトナムのフォーといった各国の代表メニューを本場の調味料で本格的なメニューに仕上げました。

もちろん、化学調味料は無添加。健康のために低カロリーにも心がけました。



■旨米麺「ジャージャー米麺」

お米からできた舌触りなめらかな幅広麺に豚肉の旨みと豆板醤の辛味を効かせたウマ辛肉味噌スープが絶妙なハーモニー。ニラやたまねぎ、赤ピーマン、ニンジンなどふんだんに野菜も加えてヘルシーに仕上げました。 187Kcal
220g・参考小売価格（税抜き）250円

■旨米麺「キムチチゲ米麺」

お米からできた舌触りなめらかな幅広麺にゴマ油の風味と豆板醤の辛味を効かせたピリ辛キムチスープがぴったり。豚バラ肉や白菜、ニラなどふんだんに具材も加えて、キムチの酸味も爽やかに仕上げました。 184Kcal
220g・参考小売価格（税抜き）250円

■旨米麺「ほぐし鶏のフォー米麺」

お米からできた舌触りなめらかな幅広麺にやわらかなほぐし鶏をたっぷり加え、具材感のあるメニューです。ニョクナム（魚醤）で仕上げたすっきりガラスープが優しい味わいで、米麺にも良く合います。 147Kcal
220g・参考小売価格（税抜き）250円

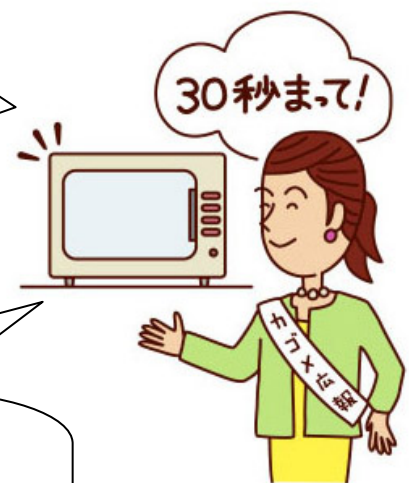
「カゴメデリ」が独自に開発した“旨米麺”は、
日本人好みのコシのある食感

お米の粉を主原料にした「米麺」は、アジアを代表する健康食品。ベトナム料理のフォーでもすっかりおなじみですね。

「カゴメデリ」では、日本人の皆様により美味しく召し上がっていただくために、従来のビーフンよりコシの強い麺「旨米麺」を新たに開発しました。ビーフンの原料である米粉と馬鈴薯でんぷんに、春雨の原料である「緑豆でんぷん」を加えることで、シコシコとした美味しい食感がお楽しみいただけます。

美味しく食べるコツは…

加熱後はかなり熱くなっていますので、30秒ほど待ってから、電子レンジから取り出しましょう。
少し待つことで、スープがしっとりと麺になじんで、より美味しくいただけます。これからの寒い季節にぴったりの、カラダが温まる熱々メニューを是非、お楽しみ下さい。



「カゴメデリ アジアンシリーズ」 5つのこだわり

「カゴメデリ」は、1999年に発売された新発想のクイックフードです。それまでのインスタント食品がもつイメージとは違い、毎日の美味しい食事・家庭でのごはんから発想し、「食」本来の楽しさ・大切さをクイックフードに反映してきました。

素材の味や食感をそのまま活かし、余計なものを加えずに作る——その当たり前のごことにこだわり、本当に楽しい食事や家族の健康のため、現代人が望む「新しくて豊かな食のクイック&クオリティスタイル」に真っ正面から取り組んでいます。

◆ 「本場の調味料使用」へのこだわり

常に本物を追求する「カゴメデリ」は、単にひとつのエスニック料理を作るというだけでなく、アジア各国の歴史と風土に育まれた食文化そのものを一品一品に込めました。本場の調味料を使用しているのも、そうしたこだわりのひとつ。インドネシアの醬（ケチャップマニス）、タイのエビみそ、ベトナムのニョクマムの奥深い香りや味をぜひご賞味ください。

◆ 「化学調味料無添加」へのこだわり

素材の美味しさを丁寧に活かすため、「カゴメデリ」では化学調味料はいっさい使っていません。自然がもたらす恵みに感謝し、素材の旨みや美味しさを最大限に引き出すことで、化学調味料に頼らなくても、愛情豊かな深い味わいを実現しました。

◆ 「長粒米」へのこだわり

「カゴメデリ」では、メニューに合わせてお米も産地や品種を厳選しています。「アジアン炒飯」シリーズでは、炒飯という調理法に最も良く合う「長粒米」に注目し、その中でも味や香りが良いといわれる「香り米」を使用しました。お米そのものが持つ香ばしい香りとパラリとした食感をお楽しみください。

◆ 「米麺」へのこだわり

「カゴメデリ」では、消費者のニーズに応えるべく新素材の開発も意欲的に行っています。アジアンヌードルでは、従来のビーフンの原料に、春雨に用いる“緑豆でんぷん”を加え、コシの強いオリジナル麺を独自に開発。個性豊かな本格的スープに負けない、存在感のある麺が誕生しました。

◆ 「カロリー」へのこだわり

「カゴメデリ」はどのアイテムも「350kcal以下」で設計されています。20代女性のカロリー所要量は1日2050kcal。一食当たり約700kcalをさらに半分にした「350kcal」を超えないことが、「カゴメデリ」のルールです。

「アジアンスープカレー」の大ヒットに続き、
カゴメはアジアでレンジフードに新風を

「ココナッツ風味のグリーンカレー」は
今年2月の発売以来、わずか4カ月で100万食を突破。

「アジアン炒飯」 & 「旨米麺」でさらなる挑戦を続けます。

「カゴメデリ」では、今年2月にアジアメニュー第一弾として、アジアンスープカレーシリーズを発売、中でも「ココナッツ風味のグリーンカレー」はわずか4カ月で100万食を超える大ヒット商品となりました。今回発売するアジアンフード6品はその勢いを受けての新たな展開となります。

◆「カゴメデリ アジアンスープカレー3品◆



■「ヨーグルト風味のレッドカレー」



■「ココナッツ風味のグリーンカレー」



■「カボチャのイエローカレー」

■日経 POS 週販動向 《セット米飯・セットパスタ》		
順位	商品名	平均週販個数
1	カゴメデリ 枝豆とロブスタースープリゾット	11.44
2	カゴメデリ きのこのチーズクリームリゾット	9.71
3	カゴメデリ ココナッツ風味のグリーンカレー	9.50
4	カゴメデリ 完熟トマトと鶏肉のリゾット	7.11
5	カゴメデリ ヨーグルト風味のレッドカレー	7.09
6	カゴメデリ カボチャのイエローカレー	6.20
7	カゴメデリ サーモンのクリームリゾット	6.08
8	A社 スパゲティ	5.97
9	カゴメデリ 牛肉とまいたけのデミグラスリゾット	5.80
10	カゴメデリ 完熟トマトのポロネーゼラビオリ	5.61

※対象期間：05年2月28日～05年4月24日

「カゴメデリ アジアンスープカレー」は発売後、全3品とも上位にランクイン。リゾットに次ぐ販売水準で市場規模を拡大中です。なかでも「ココナッツ風味のグリーンカレー」は、ベスト3に入る健闘を見せ、ポテンシャルの高さを証明しました。

販売店当たり平均週販個数：

ココナッツ風味のグリーンカレー 9.50 個

本場の調味料や長粒米を使用した「アジアン炒飯」、業界初のレンジ対応の米麺「旨米麺」

今回、アジアンフードのテーマとして選んだのが、家庭料理の定番「炒飯」。余ったご飯を使って家庭でなにげなく作られているメニューですが、カゴメは独自の企画開発力で、本場の調味料や長粒米を使い、家庭で手作りできない提案性の高い製品を完成させました。

「旨米麺」シリーズはアジアの代表的な麺メニューを、レンジフードとしては初めて提案したもので、独自に開発した米麺はカゴメのこだわりの表れです。新たな提案として多いに注目されることが期待できます。

カゴメはアジアンメニューでレンジフード市場に新風を巻き起こします。

是非、ご期待下さい。