

フライパンひとつで簡単調理！ 「豚肉と玉ねぎのデジブルコギ用ソース」新発売 ～野菜がおいしく、子どもも食べられるマイルドな辛さ～

カゴメ株式会社(社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市)は、誰でも簡単においしく、野菜の彩りを楽しめるおかずメニューが作れるメニュー専用調味料『じょうずに野菜』シリーズから、「豚肉と玉ねぎのデジブルコギ用ソース」を 2025 年 2 月 25 日(火)より全国で発売いたします。

この『じょうずに野菜』シリーズは、素材と一緒に煮込むだけで、フライパンひとつで手軽に主菜となる 1 品がおいしく作れるメニュー専用調味料です。数種類の野菜をソースに使用することで、野菜をじっくり煮込んだうま味の実現と、下ごしらえの手間を省きました。メニュー決め・味決めの手間をカットできることも、本シリーズのポイントのひとつです。

新商品の「豚肉と玉ねぎのデジブルコギ用ソース」は、普段手に入る機会の多い豚肉や玉ねぎをフライパンで炒めて煮るだけで、ご飯がすすむ味わいのおかずが 10 分以内に簡単にできる調味料です。コチュジャンやトマト、醤油、りんご、なしなどをブレンドした、旨味がたっぷり子どももおいしく食べられる、マイルドな辛さに仕上がっています。ご家庭にあるにんじんやねぎ等、好きな野菜を加えたアレンジもお楽しみいただけます。

当社は、本品を通して、ご家庭でも野菜をもっと手軽にお楽しみいただき、おいしく食べられるトマトメニューを提案してまいります。



<作り方:簡単3ステップ>

① 豚肉を焼く  フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、色が変わるまで炒める。 中火 約2分	② 玉ねぎを加える  玉ねぎを加え、しんなりとするまで炒める。にんじんを加える場合、炒め時間を1分程度追加してください。 中火 約2分半	③ 本品を加える  本品を加え、具材と絡ませながら煮立たせたら出来上がり。 中火 約3分
--	---	--

■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
豚肉と玉ねぎのデジブルコギ用ソース	180g	2 年	280 円前後

■ 商品特徴

- ◇豚肉と玉ねぎを炒めて煮るだけ
- ◇トマトとコチュジャンの旨味たっぷり
- ◇野菜がおいしく、子どもも食べられるマイルドな辛さ
- ◇フライパンひとつで簡単調理

■ 発売日

2025 年 2 月 25 日(火)

■ 発売地区

全国

■『じょうずに野菜』シリーズ その他ラインナップ

◇ブランドサイト:<https://www.kagome.co.jp/products/brand/jozuniyasai/>



■ 商品に関するお問い合わせ先

カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (土日祝日・年末年始を除く)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 コーポレート企画本部 経営企画室 広報グループ 北川、堀江
TEL:03-5623-8503