

2018年4月5日

～具のおいしさをとことん楽しめる炒飯～
「大海老炒飯」新発売！！
 “丸ごと大海老”と“ゴロツとあぶり焼豚”が入ったちょっと贅沢な本場の味
 2018年5月20日（日）より全国で発売開始

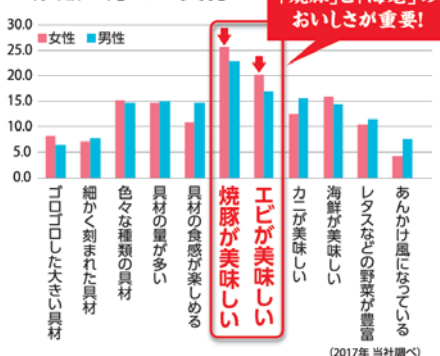
味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、丸ごとの大海老とゴロツとあぶり焼豚が入ったちょっと贅沢な本場の味、「大海老炒飯」を2018年5月20日（日）より全国で発売します。



冷凍米飯市場の約6割を占める冷凍炒飯市場は、2017年度は前年比105%（見込み）と伸長し、冷凍米飯市場を牽引しています。生活者が炒飯に求めることは、＜シンプルな具材で、炒めた香り・味・風味が味わえること＞と、＜具のおいしさをとことん味わえること＞の2タイプに分かれており、＜具のおいしさをとことん味わえること＞を重視する生活者は、具材の中でも特に「海老」と「焼豚」のおいしさを求めています。（2017年 当社調べ）

新発売の「大海老炒飯」は、丸ごとの大海老とゴロツとあぶり焼豚が入った、具のおいしさととことんこだわった炒飯です。大豆を熟成発酵させたたまり醤油と牡蠣のうま味をきかせたオイスターソースで仕上げたコク深い味わいが特長で、京王プラザホテル 中国料理＜南園＞総料理長 李国超が監修した、ちょっと贅沢な本場の味がご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

▼炒飯の好きな具材



【「大海老炒飯」の具】



【京王プラザホテル 中国料理＜南園＞総料理長 李国超】



今後、当社では、＜シンプルな具材で、炒めた香り・味・風味が味わえること＞を重視する生活者には「ザ★チャーハン」を、＜具のおいしさをとことん味わえること＞を重視する生活者には「大海老炒飯」を提案し、異なる生活者のニーズに応えることで、冷凍炒飯市場を一層盛り上げてまいります。

