

<ニュースリリース>

フライパンひとつで簡単調理！
「なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」新発売
～とろ～りチーズでおいしく楽しい～

カゴメ株式会社（社長：山口聡、本社：愛知県名古屋市）は、誰でも失敗なく、おいしく、野菜の彩りと健康感が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「なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」を2023年2月21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、難しいと感じられているトマトメニューがフライパンひとつで誰でも手軽にお店のような味わいで作れるメニュー専用調味料です。簡単に主菜となる1品が完成することや、メニュー決め・味決めの手間をカットできることが本シリーズの特長です。

新商品の「なすと挽肉のデミ風チーズ焼き用ソース」は、普段手に入る機会の多いなすや挽肉、チーズをフライパンに並べて焼くだけで、お子様が喜ぶデミ風の味わいの主菜が1品できる調味料です。完熟トマト仕立ての濃厚ソースで野菜がおいしく食べられます。

また、ズッキーニやピーマン、きのこなどお好きな野菜を加えたアレンジもおすすめです。残り野菜の使い切りにもご活用ください。

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。



■ 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)
なすと挽肉のデミ風チーズ焼用ソース	180g	2年	270円前後

■ 商品特徴

- ◇なすと挽肉とチーズを焼くだけ
- ◇とろ〜りチーズがおいしく楽しい
- ◇完熟トマト仕立ての濃厚ソース
- ◇フライパンひとつで簡単調理

■ 発売日

2023年2月21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

左から「鶏肉のトマト煮用ソース」「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」「煮込みハンバーグ用ソース」
「豚肉ときのこのトマト炒め煮用ソース」「サーモンのトマトチーズ煮用ソース」

※「豚肉ときのこのトマト炒め煮用ソース」は3月下旬より以下のパッケージに順次切替わります。

◇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 経営企画室 広報グループ 北川、榎木
TEL:03-5623-8503