

心も身体もほっとする「お総菜屋さんがつくる冷凍弁当」を発売

伸長する一食完結型のワンプレート商品に定番 3 種類

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一）は中食惣菜メーカー大手のシノブフーズ株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：松本崇志、以下「シノブフーズ」）と「お総菜屋さんを作る冷凍弁当」をコンセプトにした専売品、冷凍弁当 3 種類を 2023 年 2 月 27 日より全国発売いたします。



2 種そぼろとタルタルチキン南蛮



えびピラフ & 2 種チーズの
デミグラスハンバーグ



牛焼肉弁当

■一食完結型のワンプレート商品が伸長、お総菜屋さんのプロがつくる冷凍弁当

冷凍食品はコロナ禍での巣ごもり需要やまとめ買いなどを機に、お手軽で便利であることに加え、そのおいしさや豊富な種類などから需要が大きく伸びました。さらに直近ではその簡便さから、一食完結型のワンプレート商品が右肩上がり伸長しています。

そこで着目したのが、“お総菜屋さんがつくる冷凍弁当”です。惣菜売場において購入頻度トップは「弁当」です。惣菜売場の商品は日持ちが短く、場合によっては食べたいお弁当が並んでいなかったことも多いはず。冷凍弁当であれば賞味期限を気にせず、いつでも食べられるようにストックができます。

今回、シノブフーズ*とタッグを組みお総菜屋さんのプロとともに美味しさにこだわった冷凍弁当をワンプレートに仕上げました。

（シノブフーズ*：中食事業に携わって約半世紀の知識と経験、蓄積されたデータを活かした商品作りが強み。全国 8 工場で生産している製品は 1 日平均 117 万食。）

■ひと手間かけ、できたて・こだわりの味を冷凍弁当で表現

最大の特徴は素材と味付け（タレ）にこだわった手間暇かけた手作り感。シノブフーズの強みを最大限生かした素材からの調理で解凍後もできたてのおいしさ、それぞれのおかずにあわせた味付けをポイントに商品設計をおこないました。またターゲット層は20代～30代の働く単身の女性や、50～60代の自宅で過ごすことが多い女性をメインにしています。

仕事終わりにほっとしたものが食べたい、日常的に手軽に食べたい、といった普段の生活に寄り添うことを意識し、味が想像しやすく、人気のおかずランキングでも上位の具材をメインに商品を揃えました。

■牛焼肉弁当 定番人気の焼肉をメインとした商品



想定価格 : 398 円 (税抜)

規 格 : 1 食(約 260 g)

賞味期限 : 冷凍 1 年

レンジ時間 : 500W 4 分 20 秒 / 600W 3 分 20 秒

ごはんのすすむ特製の焼肉ダレ

- ・醤油をベースに、にんにくやブラックペッパーを効かせました。
- ・食感のアクセントに炒めた野菜とのバランスがポイント。

高温短時間で焼き上げた焼肉

- ・部位は焼肉でも人気の牛のバラ肉を使用。
- ・1枚1枚丁寧にタレに漬けて240度の高温のオーブンで焼成し、焼き感を出した仕立てです。

■えびピラフ&2種チーズのデミグラスハンバーグ



想定価格 : 398 円 (税抜)

規 格 : 1 食(約 280 g)

賞味期限 : 冷凍 1 年

レンジ時間 : 500W 5 分 / 600W 4 分

洋食の定番 ピラフとハンバーグ

濃厚仕立てのデミハンバーグ

- ・デミグラスソースはじっくり炒めた玉ねぎを加え、野菜の甘みとコクを出しました。
- ・2種のチーズ（ゴーダ・チェダー）をトッピング。

洋食の定番バター風味のえびピラフ

- ・えび油とバター風味パウダーを加えて炊き上げ、旨味とえびの風味が香る味付け。
- ・彩りはコーンも入れることで見た目もにぎやかに。

■ 2種そぼろとタルタルチキン南蛮



想定価格 : 398 円 (税抜)

規 格 : 1 食(約 330 g)

賞味期限 : 冷凍 1 年

レンジ時間 : 500W 4 分 30 秒／600W 3 分 30 秒

ごはんにも価値を持たせた唐揚げ系商品

柔らか仕上げのチキン南蛮

- ・タルタルソースは具材比率 12% でケチャップを隠し味に加えコクをプラス。
- ・甘酢タレは醤油、砂糖、酢をベースに甘酸っぱくまろみのある味付け。

2種のそぼろご飯

- ・鶏そぼろ：砂糖と醤油をベースに生姜を加え、味にメリハリを持たせました。
- ・たまごそぼろ：色合いやコクを出すため、卵と砂糖のバランスにこだわりました。

以上