

## シャキシャキ食感&風味を向上して進化！ 「大根おろし」リニューアル

ハウス食品は、チューブ入りペースト調味料「大根おろし」をリニューアルして、8月14日からスーパーなどで発売します。すりおろした国産大根のシャキシャキした食感が特徴のペーストは、お客様の声をもとに風味と食感を見直し“大根おろしらしさ”を向上しました。内容量は40g、オープン価格（税別参考小売価格140円）。



### ■ 特徴

- (1) 大根原料の**配合量をアップ！粗おろし感もアップ**し、よりシャキシャキ食感を楽しめます。
- (2) 独自技術で、風味と色の劣化を抑制！爽やかで食べやすい味わいで、**より大根らしい風味に改良**！

### ■ 開発ストーリー

#### ①【きっかけ】

2021年8月に発売した「大根おろし」を、より様々な料理にあわせていただけるよう、ユーザー調査からお客様が求める美味しさを見直しました。鍵は「大根おろしらしさの追求」であると考え、食感から風味まで、いちから製品に向き合いリニューアルに着手しました。

#### ②【ターゲット】

長期間保存可能なチューブ入りペースト調味料なので、おろす手間をかけずに、料理に大根おろしを手軽につけて食べたい方に、お試しいたきたいです。

#### ③【苦労した点】

「よりシャキシャキした食感にすること」「より大根おろしらしい風味にすること」のそれぞれで、実現までの苦労がありました。食感については、**大根おろしの量を増やし、すりおろしの粗さも大きく**ただけでなく、より**みずみずしさを感じられるようペーストの柔らかさを調整**することで、**シャキシャキ食感をアップ**しました。

風味については、従来はすだちをプラスして爽やかな味わいに仕上げていたものを、今回は**大根の風味だけで表現することにしました。しかし大根は時間が経つとたくあんのような香りが発生するため、それを独自の技術で抑制**しました（2023年6月現在特許申請中）。

#### ④【一押しポイント】

大根おろしらしい美味しさにこだわり、食感も風味もパワーアップしました。

### ■ブランドの取り組み・展望

---

“自分で準備するのは大変だけど、あると嬉しい食材や薬味”を、いつでも手軽にお使いいただけるよう、今後も製品を展開してまいります。また、より多くのお客様に関心を持っていただくため、レシピ提案企画などさまざまな施策を実施予定です。

### ■製品概要

---

- 製品名：大根おろし
- 内容量：40g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 140 円）
- 発売日：2023 年 8 月 14 日より順次切替
- 発売地区：全国
- ◆「チューブ入り調味料」ブランドサイト（8月10日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/nerispice/seasoningpaste/index.html>