News Release

ハウス食品グループ本社株式会社

2023年８月１日

手軽に世界の“プチごちそう”が楽しめる
レトルトごちレピライス＜胡麻味噌担々＞・＜ガンボライス＞
新発売

ハウス食品は、レトルトごちレピライスシリーズの新アイテム＜胡麻味噌担々＞・＜ガンボライス＞を、8月14日よりスーパーなどで発売します。箱を開けてそのままレンジ調理ができ、お好みのトッピングを加えることで世界各地の”プチごちそう”を、手軽に楽しめます。内容量は＜胡麻味噌担々＞140g、＜ガンボライス＞150g。オープン価格（税別参考小売価格292円）。

＜胡麻味噌担々＞
濃厚でクリーミーな胡麻の風味と豆板醤や焙煎唐辛子の辛味。
おすすめのトッピング：ゆで卵、小ネギ、ピーナッツ
＊中国・四川省発祥の担々麺の味わいをごはんに合うようにアレンジ。

＜ガンボライス＞
華やかなケイジャンスパイスの香りが楽しめるチキンとオクラのトマト煮。
おすすめのトッピング：アボカド、チーズ、とんがりコーン（コーンスナック）
＊アメリカ・ニューオーリンズのソウルフード。ガンボはコンゴ語で「オクラ」のこと。

■特徴

（1）お好みのトッピングを盛り付けて世界のメニューを楽しめる、見た目も華やかな”プチごちそうレシピ”が完成！

（2）アジア以外のメニュー（ガンボライス）が、初めてレトルトごちレピライスに仲間入り！

■開発ストーリー

①【きっかけ】

レトルトごちレピライスは、「トッピングすることで、食べ手も作り手も満足できるレトルト」として、これまでに＜魯肉飯＞＜タコライス＞＜ユッケジャンクッパ＞＜ガパオライス＞のメニューを展開しています。

この度、“日本人の味覚にもあう世界の味”をお届けしたいという想いから、メニューバリエーションを広げるにふさわしいラインアップを検討しました。近年、ケイジャン料理に関心を持つ人が増えていることから、ケイジャンスパイスを使ったアメリカ・ニューオーリンズ発祥の＜ガンボライス＞に着目。さらに、日本でも人気のある中国四川発祥の担々麺に注目し、ご飯に合うようにアレンジした＜胡麻味噌担々＞を開発しました。

②【ターゲット】

忙しいけれど手抜き感を出したくないという人に、テレワーク時の昼食や平日の夕食で食べていただきたいです。

③【苦労した点】

＜胡麻味噌担々＞

胡麻の濃厚さを実現するために、胡麻を増やしていくと、苦みやえぐみがでてしまい、胡麻の甘みのある風味が実現できないことが分かりました。そのため、ねり胡麻をベースとしながら、白味噌を組み合わせることでまろやかさと濃厚さを補強しました。またピーナッツの香りを加えることによって、香ばしい香りを再現し、濃厚な胡麻の風味を実現することができました。

＜ガンボライス＞

特徴であるケイジャンスパイスの華やかさ・香ばしさを、引き出すことに苦労しました。ケイジャンスパイスとは、チリパウダーやガーリック、オレガノ等を合わせたミックススパイスですが、レトルト製品を製造するうえで欠かせない加熱殺菌をすることによって、これらの香りは飛んでしまい弱くなってしまいます。そのため、既存のチリパウダーではなく、焙煎したコリアンダーや加工度合の異なる二種類のパプリカパウダーを使用し、チリパウダーを独自に調合することによって、華やかに香るケイジャンスパイスを実現できました。

④【一押しポイント】

濃厚でクリーミーな風味が人気の＜胡麻味噌担々＞と、まだあまり知られていないもののトマトの旨味とスパイシーな風味が日本人の味覚に合うアメリカ発祥の＜ガンボライス＞が、手軽に家で楽しめる製品です。箱を開けてそのままレンジで調理できるパウチを採用しているので、簡便調理でプチごちそうを満喫いただきたいです。

■ブランドの取り組み・展望

世界の”プチごちそう”を楽しんでいただけるよう、新たなラインアップ拡充を目指してまいります。パッケージデザインでは、背景や食器にこだわり、華やかな食卓をイメージできる色づかいにし、6品展開で並べたときにも鮮やかで目を惹く配色を採用。メニュー別に異なる鮮やかなカラーにすることで、一つ一つのメニューを選びやすい展開にしています。

・ごちレピライス　ブランドサイト（8月10日更新予定）

URL:https://housefoods.jp/products/special/gochirepirice/

レトルトごちレピライスシリーズ

■製品概要

●製品名／内容量：ごちレピライス＜胡麻味噌担々＞　／140g
　　　　　　　　　ごちレピライス＜ガンボライス＞　／150g

●価格　：オープン価格（税別参考価格　292円）

●発売日：2023年8月14日

●発売地区：全国