

おいしさと健康



江崎グリコ株式会社

春夏の暑い時期でも簡単！
“マグカップと電子レンジ”でも作れます
クレアおばさんのさらっとしたシチュー<スイートコーン>
春夏向けアイテムとして2月18日から期間限定で新発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、「丸鶏と野菜」のブイヨンのコクが楽しめるシチューとしてご好評いただいている「クレアおばさんのシチュー」の春夏向けアイテムとして、『クレアおばさんのさらっとしたシチュー<スイートコーン>』を2月18日（火）から全国で期間限定発売いたします。

『クレアおばさんのさらっとしたシチュー<スイートコーン>』は、とろみが少なくさらっとした口当たりのシチューです。通常シチュー作りには40分ほどかかりますが、春夏の暑い時期の調理時間の短縮を考え、パッケージ裏面に掲載している標準レシピは、コーン、えだまめ、たまねぎ、にんじん、ウインナーを具材とした、20分で完成する時短メニューを提案しています。ルウのトレーには一つずつ切り離せて保存にも便利な「らく分けトレー」を採用しました。

シチューは、子どもを持つ母親にとって「野菜がたくさん摂れる」イメージが高いメニューです。春夏野菜と合わせやすく、具たくさんでもさらっとした食感のシチューを提案することで、子どもに野菜をたくさん食べさせたい母親を中心としたお客様のニーズにお応えします。

夏場でも食べやすい「さらっとした」口あたりだけでなく、「らくわけトレー」ならではのルウの活用として“電子レンジを用いた、マグカップで作る一人分のシチュー”“炊込みピラフ”“コーンドリア”など食頻度を増やすご提案を行い、新発売をアピールいたします。江崎グリコでは、シチューの新たな魅力を引き出すレシピや火を使う時間を少なくした調理法など季節に合わせたご提案で、シチューブランドとしての「クレアおばさん」の浸透を図り、市場の活性化に寄与してまいります。



『クレアおばさんのさらっとしたシチュー<スイートコーン>』

■発売日・地区：2月18日（火）・全国 ※7月末頃までの期間限定販売。

■製品内容：

製品名	クレアおばさんのさらっとしたシチュー＜スイートコーン＞
内容量	140g
希望小売価格	200円（税別）
製品特長	・「クレアおばさんのシチュー」は、おいしさの決め手となる「ブイヨン」にこだわり、コク深い味わいを楽しめるシチューです。「ブイヨン」には「丸鶏」を使用し、肉質のまろやかな旨みとコクにこだわっています。 ・春夏の気温の高い季節にも食べやすくするため、さらっとした口あたりのシチューになるよう配合を工夫しました。春夏野菜にもよく合う味わいです。 ・パッケージ裏面掲載の標準レシピは、野菜やウインナーなどを炒めて煮込んで、20分で完成する調理法を提案しています。 ・「2段熟カレー」で好評の「らくわけトレイ」をシチューに初めて採用。ひとり分からの調理や、「パスタ」「ドリア」などのシチュー以外のメニューにもアレンジしやすく使いやすくなりました。 らくわけトレイイメージ図
対象層	お子様のいるご家庭

<ご参考>

「クレアおばさんのシチュー」ラインアップ

製品名	クレアおばさんのシチュー		
	＜クリーム＞	＜ビーフ＞	＜ハッシュドビーフ＞
パッケージ			
内容量	160g	152g	144g
希望小売価格	200円（税別）		
製品特長	おいしくなあれの気持ちを込めた「ハートのルウ」		
	・丸鶏のまろやかなコクにこだわった、「丸鶏と野菜」ブイオンをベースに、乳製品でクリーミーに仕上げたクリームシチュー。	・「丸鶏と野菜」ブイオンをベースに、完熟トマトとじっくり煮込んだドミグラスソースでつくったコクのある味わい。	・「丸鶏と野菜」ブイオンをベースに、ドミグラスソースで仕上げたビーフシチュー。りんごなどの果実を加えたまろやかな味わい。
対象層	お子様のいるご家庭		

以上