

## NEWS RELEASE



## 電子レンジで具だくさんスープ！『楽チン屋®』シリーズ第二弾 「レンジで作る参鶏湯の素」「レンジで作る和だしスープカレーの素」を発売 ～具材を入れてチンするだけ、簡単なのに本格的～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下ヤマキ)は、電子レンジ専用調味料『楽チン屋®』シリーズの第二弾として、「レンジで作る参鶏湯の素」「レンジで作る和だしスープカレーの素」の2品を発売します。具材を入れて電子レンジで加熱するだけで手作り感と食べ応えのある本格的なスープを簡単に作ることができる新商品です。



レンジで作る参鶏湯の素



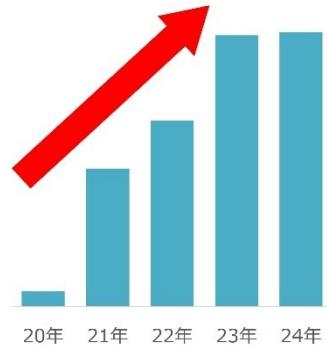
レンジで作る和だしスープカレーの素

### ■発売の背景

近年、ライフスタイルの多様化や調理家電の進化により、家庭でも「時短」と「本格感」を両立した料理へのニーズが高まっています。これに伴い、電子レンジ専用調味料の市場は直近4年間で大幅に伸長<sup>(※1)</sup>しています。また、商品ラインナップ(SKU数)も同じく大幅に伸長<sup>(※2)</sup>しており、売り場では商品の品揃えやバリエーションが広がるなど、市場全体が拡大傾向にあります。

こうした背景を踏まえ、ヤマキは電子レンジ専用調味料市場の中でも未開拓だったスープカテゴリーに着目。マンネリ化しがちなスープメニューに変化をもたらし、具だくさんで一品でも満足できる本格スープを簡単に楽しめる商品を開発しました。

電子レンジ専用調味料の市場規模推移



※1 KSP-POSデータより市場規模金額算出  
期間各年3-2月、ヤマキ調べ

電子レンジ専用調味料のSKU数



※2 KSP-POSデータより売上発生SKU数を抽出  
期間各年3-2月、ヤマキ調べ

### ■商品の特長

本品は、具材を入れて電子レンジで加熱するだけで、手作り感と食べ応えのある本格的なスープが簡単に楽しめます。どちらの商品も鍋は不要で、カット済みの肉や冷凍野菜を使えば包丁も不要。洗い物も少なく、調理や後片付けの負担を軽減します。忙しい日でも「簡単なのに本格的」なスープ料理が楽しめ、毎日の食卓の幅が広がる商品です。

## ポイント

### ① 「自分で仕上げる」から手作り感が得られる

温めるだけのレトルトとは違い、自分で選んだ具材を入れて仕上げることで、「自分で作った」という実感が得られます。手軽でありながら、ひと手間かけた満足感を楽しめます。

### ② ごはんを合わせれば「一食完結」の食べ応え

スープにごはんを合わせれば、満足できるボリューム感に。仕事終わりの夕食やひとりランチなど、手軽に済ませたいシーンでも、しっかりとした食べ応えを感じられます。

### ③ 家庭では出せない本格的な味わい

#### ・レンジで作る参鶏湯の素

韓国宮中料理伝承者・韓福善(ハン・ボッソン)氏監修の本格派。鶏のうま味と高麗人參の香りを活かし、やさしくも奥行きのある本場韓国の味わいに仕上げました。家庭では出せない本格的な参鶏湯を手軽に楽しめます。

#### ・レンジで作る和だしスープカレーの素

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではのかつおだしにスパイスを組み合わせた、和風スープカレー。スパイスの香りとだしのうま味が調和した、マイルドで奥深い味わいが特長です。

## 作り方



### 1. 商品概要

商品名	レンジで作る参鶏湯の素	レンジで作る和だしスープカレーの素
標準小売価格	302 円(税込)	302 円(税込)
発売地域	全国	

### 2. 発売日 2026年2月20日(金)

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>