

冷凍食材のおかずキット「ララ・キット」を一新 「For シェア」「For me」シリーズとして9品を新発売

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、低温オリジナルブランド「ララ・キット」のシリーズを一新し、2人前用と個食用の2タイプから選べるミールキットを、スーパーマーケット、ドラッグストアをはじめとした全国に発売します。

<商品概要>

■ブランド名 :ララ・キット

■発売日 :2021年3月1日(月)

■販売エリア :全国

■希望小売価格 :For シェアシリーズ(2人前用)／698円(税別) For meシリーズ(個食用)／398円(税別)

「ララ・キット」は、カット野菜と肉や魚介、タレがひと袋に入った冷凍おかずセットです。

2019年の発売から共働き・子育て世帯を中心に需要が伸びておりましたが、変化する生活様式に合わせ昨年11月には単身世帯向けの個食タイプを発売しました。

このたび各シリーズよりあわせて新商品を7品、リニューアル品を2品発売します。

事前に解凍せず冷凍のまま調理ができるので、これまで解凍が手間と感じていた方にもご満足頂けます。

【「For シェア」シリーズ】(調理時間:冷凍のままフライパンで10分)

50～70代の夫婦世帯、親子世帯を主ターゲットとし、料理経験が豊富な世代に簡単ながらも美味しく仕上がる工程を楽しんで頂ける、「楽しく手間抜き」がコンセプトのミールキットです。

これまでの30～50代家族世帯向け「For family」シリーズ<850円(税別)>を改め、大切な誰かと「シェア」して欲しい大人向けのメニューを揃えました。

	商品名	内容量	希望小売価格(税別)	調理方法
RN	① ひれかつ煮	362g	698円	フライパン
RN	② イカとブロッコリーの中華炒め	405g	698円	フライパン
新	③ 海老のチリソース	330g	698円	フライパン
新	④ 油淋鶏(ユーリンチー)	385g	698円	フライパン
新	⑤ 鶏肉と彩り野菜のゆずおろしソース	370g	698円	フライパン

※賞味期限:冷凍(-18℃)300日

■ひれかつ煮



ひれかつ煮 2人前 10分

【原材料】(具材) ぶり(国産)、ひれかつ(豚肉)、食塩、調味料(食塩相当量)、砂糖、味噌、しょうゆ、だし、米粉、植物油、寒天粉末、大豆油、酢、醤油、酒、醤油、食塩、アミノ酸(グルタミン酸)、調味料(食塩相当量)、加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類)、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【内容量】(具材) ぶり(国産) 150g、ひれかつ(豚肉) 150g、食塩 3g、砂糖 3g、味噌 3g、しょうゆ 3g、だし 3g、米粉 3g、植物油 3g、寒天粉末 3g、大豆油 3g、酢 3g、醤油 3g、食塩 3g、アミノ酸(グルタミン酸) 3g、調味料(食塩相当量) 3g、加工デンプン 3g、増粘剤(増粘多糖類) 3g、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【栄養成分表】
エネルギー 220kcal
たんぱく質 19.0g
脂質 19.0g
食塩相当量 4.5g

■イカとブロッコリーの中華炒め



イカとブロッコリーの中華炒め 2人前 10分

【原材料】(具材) イカ(国産)、ブロッコリー、玉ねぎ、食塩、調味料(食塩相当量)、ごま油、水、酒、醤油、酢、醤油、食塩、アミノ酸(グルタミン酸)、調味料(食塩相当量)、加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類)、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【内容量】(具材) イカ(国産) 150g、ブロッコリー 150g、玉ねぎ 150g、食塩 3g、調味料(食塩相当量) 3g、ごま油 3g、水 3g、酒 3g、醤油 3g、酢 3g、醤油 3g、食塩 3g、アミノ酸(グルタミン酸) 3g、調味料(食塩相当量) 3g、加工デンプン 3g、増粘剤(増粘多糖類) 3g、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【栄養成分表】
エネルギー 220kcal
たんぱく質 19.0g
脂質 19.0g
食塩相当量 4.5g

■海老のチリソース



海老のチリソース 2人前 10分

【原材料】(具材) フライパン、海老(国産)、食塩、調味料(食塩相当量)、砂糖、味噌、しょうゆ、だし、米粉、植物油、寒天粉末、大豆油、酢、醤油、酒、醤油、食塩、アミノ酸(グルタミン酸)、調味料(食塩相当量)、加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類)、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【内容量】(具材) フライパン 150g、海老(国産) 150g、食塩 3g、調味料(食塩相当量) 3g、砂糖 3g、味噌 3g、しょうゆ 3g、だし 3g、米粉 3g、植物油 3g、寒天粉末 3g、大豆油 3g、酢 3g、醤油 3g、食塩 3g、アミノ酸(グルタミン酸) 3g、調味料(食塩相当量) 3g、加工デンプン 3g、増粘剤(増粘多糖類) 3g、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【栄養成分表】
エネルギー 220kcal
たんぱく質 19.0g
脂質 19.0g
食塩相当量 4.5g

■油淋鶏



油淋鶏(ユウリンチー) 2人前 10分

【原材料】(具材) フライパン、鶏肉(国産)、食塩、調味料(食塩相当量)、砂糖、味噌、しょうゆ、だし、米粉、植物油、寒天粉末、大豆油、酢、醤油、酒、醤油、食塩、アミノ酸(グルタミン酸)、調味料(食塩相当量)、加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類)、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【内容量】(具材) フライパン 150g、鶏肉(国産) 150g、食塩 3g、調味料(食塩相当量) 3g、砂糖 3g、味噌 3g、しょうゆ 3g、だし 3g、米粉 3g、植物油 3g、寒天粉末 3g、大豆油 3g、酢 3g、醤油 3g、食塩 3g、アミノ酸(グルタミン酸) 3g、調味料(食塩相当量) 3g、加工デンプン 3g、増粘剤(増粘多糖類) 3g、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【栄養成分表】
エネルギー 220kcal
たんぱく質 19.0g
脂質 19.0g
食塩相当量 4.5g

■鶏肉と彩り野菜のゆずおろしソース



鶏肉と彩り野菜のゆずおろしソース 2人前 10分

【原材料】(具材) フライパン、鶏肉(国産)、食塩、調味料(食塩相当量)、砂糖、味噌、しょうゆ、だし、米粉、植物油、寒天粉末、大豆油、酢、醤油、酒、醤油、食塩、アミノ酸(グルタミン酸)、調味料(食塩相当量)、加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類)、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【内容量】(具材) フライパン 150g、鶏肉(国産) 150g、食塩 3g、調味料(食塩相当量) 3g、砂糖 3g、味噌 3g、しょうゆ 3g、だし 3g、米粉 3g、植物油 3g、寒天粉末 3g、大豆油 3g、酢 3g、醤油 3g、食塩 3g、アミノ酸(グルタミン酸) 3g、調味料(食塩相当量) 3g、加工デンプン 3g、増粘剤(増粘多糖類) 3g、(一部に小麦、卵、大豆、乳成分を含む) (アレルギー表示)

【栄養成分表】
エネルギー 220kcal
たんぱく質 19.0g
脂質 19.0g
食塩相当量 4.5g

<商品特長>

(1)ひれかつ煮 /用意するもの:たまご

従来から人気の高かった商品をリニューアルしました。専用工場で揚げたてを冷凍したヒレカツを、和風だしの効いたつゆと卵でとじる人気メニュー。おかずとしても丼にしても美味しく、ターゲット世代はもちろん、幅広い年齢層から支持されています。

(2)イカとブロッコリーの中華炒め /用意するもの:ごま油

イカとブロッコリーがたっぷり入ったおかずメニュー。原材料を見直しリニューアルします。塩ベースのタレと胡麻油がよく絡み、きくらげの食感もいいアクセントに。手間のかかる中華料理も簡単に作れます。

(3)海老のチリソース /用意するもの:塩こしょう

フライパンでカリッと焼いた海老にチリソースがよく絡みます。揚げなすやブロッコリーが入って彩りがよく、野菜も一緒に摂れる海老チリソースです。

(4)油淋鶏(ユウリンチー)

冷凍した鶏竜田揚げが入っています。タレにはねぎや生姜など香味野菜を使用し、さっぱりとしたほどよい酸味が鶏竜田揚げに良くあいます。

(5)鶏肉と彩り野菜のゆずおろしソース

スチームした鶏肉に、ブロッコリー、揚げなす、赤ピーマンを加えて鮮やかな彩りの一品。国産のゆずと大根を使用したおろしソースは、冷たいままかかっても美味しい夏向けのメニューです。

キット内容と調理例(海老のチリソース)



【「For me」シリーズ】(調理時間:冷凍のままフライパンで10分)

30~40代女性を主なターゲットとし、手軽に手に入る食材を加えて完成させることで、料理の満足感と作り手の個性が出せる簡単手作りキット。「ラクして外食・専門店の味」をコンセプトにした1人前のシリーズです。昨年発売した同シリーズの畜産商品に加え、今回は水産商品を開発。ミールキット市場では数少ない和食をはじめ、外食店で食べられるようなメニューが自宅で簡単に作れます。

水産4商品は、市販冷食用(-18℃販売)のほか、水産売場に多い冷蔵-5℃販売にもお応えできるよう、温度帯変更が出来る商品も取り揃えております。

	商品名	内容量	希望小売価格(税別)	調理方法
(1)	鮭と5種野菜の煮びたし	205g	398円	フライパン
(2)	タラと3種野菜のソテー	205g	398円	フライパン
(3)	スパイシーさばカレー炒め	205g	398円	フライパン
(4)	鮭とアスパラのジャンバラヤの素	200g	398円	フライパン

※賞味期限:冷凍(-18℃)365日、温度帯変更後は冷蔵(-5℃)30日

■鮭と5種野菜の煮びたし ■タラと3種野菜のソテー ■スパイシーさばカレー炒め ■鮭とアスパラのジャンバラヤの素



(1) 鮭と5種野菜の煮びたし / 用意するもの:豆腐

鮭の切り身に、揚げなす、れんこん、ごぼうなど5種類の野菜が入った和食キット。こだわりは、かつお節などの原料で出汁を効かせた、生姜がしっかり香る和風つゆ。鮭や汁をたっぷり含んだ茄子ともよく合います。暑い日にもさっぱりとお召し上がり頂けます。

(2)タラと3種野菜のソテー /用意するもの:マヨネーズ

タラの切り身に、アスパラと赤・黄 2 色のピーマンをセットし春夏メニューらしく色鮮やかに仕上がるソテー。ピクルスと乾燥玉ねぎを合わせた「タルタルソースの素」がはいっており、ご家庭でマヨネーズを加えてソースが完成。こんがり焼いたタラにタルタルソースをたっぷりつけてお召し上がり頂けます。

(3)スパイシーさばカレー炒め /用意するもの:たまご

さばとブロッコリー、ポテトに、相性の良いカレーソースを併せた夏にオススメのメニュー。クミンなどのスパイスを効かせ、チキンやビーフエキスでコクをだした本格的なカレーソースです。卵を加える事で全体がまとまり、より美味しくお召し上がり頂けます。

(4)鮭とアスパラのジャンバラヤの素 /用意するもの:ごはん、オリーブオイル

「ジャンバラヤ」はパエリアが起源のお米を使ったアメリカ南部「ケイジャン料理」のひとつ。トマトペースト、ウスターソース、オニオンパウダー、ニンニク等野菜の旨味・甘味に、カレー粉、チリパウダー等香辛料のスパイシーさがマッチ。これからの季節にオススメの米飯メニューです。

キット内容と調理例(鮭と5種野菜の煮びたし)



<『ララ・キット』ブランドについて>

「手作りをしたいけど時間が無い」「フライパンでかんたんにかんたんできるおかずが欲しい」。そんなニーズに応え 2019 年に誕生したオリジナルブランドです。

カット済みの食材とタレがセットになった冷凍ミールキットで、下ごしらえ不要。食材ロスありません。フライパン調理約 10 分でおかずが完成。ご利用の方からは、流水解凍や前日解凍がなく冷凍のまま調理できる点においても高い支持を頂いて居ります。

美味しさにこだわり、手間抜きでも楽しく料理や食事ができること、また、ご家庭での食材廃棄ロス軽減にも繋がるような商品を今後も目指して参ります。

<既存品ラインナップ>ララ・キット For me シリーズ(畜産商品) 各398円(税別)



(左から)
牛すき焼き
プルコギ
牛ごぼうめしの素
牛肉のオイスターソース炒め