

2023年12月1日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2024年 春夏新商品
野菜不足の解消に！味付け温野菜の素「スチームベジ」新発売
レンチン5分で野菜300グラムを一度に調理

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、2024年2月9日（金）より、味付け温野菜の素「スチームベジ レモンハーブ味」「同 魚介ガーリック味」を全国で発売いたします。本商品は、調味料が入った専用の袋に切った野菜を入れ、電子レンジで加熱するだけで、手軽に味付け温野菜を作ることができます。



スチームベジ レモンハーブ味
 オリーブオイルとレモン果汁に3種のハーブ（オレガノ、ローズマリー、ローレル）を加えた上品な味わいです。



スチームベジ 魚介ガーリック味
 オリーブオイルと3種の魚介エキス（ムール貝、アサリ、鯛）にガーリックのうまみを加えた食欲そそる味わいです。

| 商品名 | 発売日 | 内容量 | 小売参考価格 | 発売地区 |
|-----------------|---------------|-------|----------|------|
| スチームベジ レモンハーブ味 | 2024年 2月9日 | 50グラム | 300円（税抜） | 全国 |
| スチームベジ 魚介ガーリック味 | | | 324円（税込） | |

「スチームベジ」は、電子レンジで調理ができる専用の袋に、オイル入りの調味料が入った味付け温野菜の素です。食べやすい大きさに切った野菜約300グラムを袋に入れて、電子レンジ（500W）で5分加熱することで、袋内でオイル入り調味料のうまみや香りが野菜になじみ、手軽に温野菜を作ることができます。

コロナ禍以降、食事に対する健康意識や野菜摂取への関心は高まっているものの、野菜摂取量の平均は280グラム程度（※1）と1日の野菜摂取目標量350グラムに届いていない現状があります。野菜料理の悩みとして、「レパートリーが少ない、マンネリ化してしまう」「保存がうまくできない、傷ませてしまう」「下ごしらえや調理が面倒、手間がかかる」（※2）などがありました。当社が実施した調査（※3）によると、電子レンジで野菜を加熱している人は6割以上、副菜を作る人が3割以上いるなど、調理法として電子レンジの活用が広がっていることが分かりました。

ラインアップはレモンやハーブが香る洋風な味わいの「レモンハーブ味」、魚介の風味にガーリックを効かせた「魚介ガーリック味」の2品。パッケージ記載のブロッコリー、エリンギ、ミニトマトといったメニュー以外にも、ニンジンやダイコン、ナス、レンコンなど野菜の旬や好みに合わせてアレンジできます。「スチームベジ」の販売を通じて、野菜不足の方や野菜料理がマンネリ化している方などにお役立ていただけるよう提案してまいります。



スチームベジ（レモンハーブ味）
 ブロッコリー、エリンギ、トマト使用

～野菜アレンジの例～



ブロッコリー、かぼちゃ、コーン使用



ナス、ピーマン、エリンギ使用

■ 簡単3STEP! ①袋に入れて、②レンジでチンして、③できあがり

一口大に切ったブロッコリー1/2株（約150グラム）とエリンギ2〜3本（約100グラム）、ヘタをとったミニトマト5個（約50グラム）を袋の中に入れてチャックを閉じ、調味料と和えます。電子レンジ（500W）で5分加熱して、お皿に盛りできあがりです。



野菜 300 グラムのイメージ
切る前（写真左）、一口大に切った後（写真右）

■ 一般的な蒸し料理との調理時間の違い（当社調べ）

鍋を使用して蒸し料理を作る場合、お湯を沸かし蒸す必要があり、食材によって蒸し時間の調整も必要となります。また蒸している間は火を使っているため調理に付きっきりになります。

「スチームベジ」は蒸し器などを使う必要がなく、蒸し料理に比べて洗い物が減るのもポイントです。電子レンジを使用する5分間は手をかける必要がなく、その間に他の料理を作ったり、洗い物を済ませたりするなど、タイムパフォーマンスに優れた商品です。また、電子レンジで加熱することによってオイル入りの調味料が野菜を包み込むため、野菜約300グラムを味むらなく調理することができます。



※1 厚生労働省 令和元年「国民健康・栄養調査」：https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14156.html

※2 料理SNS「スナップディッシュ」調べ：<https://corp.snapdish.jp/20210323>

※3 エバラ食品調べ（2021年7月、30〜60代既婚女性330人対象）

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、“たれ”で野菜をもっと身近なものにしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）