

2022年2月3日

～マルハニチロ初、電子レンジ調理向け 合わせ調味料～

 シェフィット
「Chefit」シリーズ 4品
2022年3月1日(火)新発売

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、合わせ調味料「Chefit（シェフィット）」シリーズを2022年3月1日（火）より関東、中部、関西エリアで新発売いたします。



「Chefit（シェフィット）」はジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料で、パウチの中に素材を入れて電子レンジで加熱後、既定の時間をおくだけで味わい深い一品を自宅で簡単に作っていただける商品です。

内食機会の増加による時短ニーズや、健康意識の高まりを背景とし、不足しがちな魚と野菜をつかって簡単に一品料理ができるよう開発しました。当社では、市販用合わせ調味料の発売は初めてとなります。

「ぶりの煮つけの素」「サーモンのクリーム煮の素」「たまねぎのどろっと煮（コンソメ風味）の素」「ブロッコリーのピリ辛ガーリック和えの素」の4品をラインアップいたします。

<調理方法>



【商品特長】

「ぶりの煮つけの素」

- ・ぶりの切り身（1～2枚）を入れ、電子レンジ（600ワット）で3分加熱後、電子レンジの中でそのまま5分おくだけでぶりの煮つけができあがります。
- ・醤油と砂糖の甘辛いたれが、まんべんなくからみます。
- ・魚独特のにおいを低減するために緑茶エキスを配合しています。

※調理例



「サーモンのクリーム煮の素」

- ・パウチに牛乳を入れて、ソースとよく揉みこんだ中に塩をふったサケ（サーモン）の切り身（1～2枚）を入れ、電子レンジ（600ワット）で3分30秒加熱後、電子レンジの中でそのまま5分おくだけで、サーモンのクリーム煮ができあがります。
- ・味噌を隠し味に、コクと旨みを出しました。
- ・魚独特のにおいを低減するために緑茶エキスを配合しています。

※調理例



「たまねぎのとろっと煮（コンソメ風味）の素」

- ・カットした玉ねぎ（中1個：約200g）を入れ、電子レンジ（600ワット）で6分30秒加熱後、電子レンジの中でそのまま5分おくだけで、玉ねぎのとろっと煮ができあがります。
- ・マダイの旨みをきかせたコンソメ風味です。
- ・玉ねぎのとろっとした甘さが楽しめます。

※調理例



「ブロッコリーのピリ辛ガーリック和えの素」

- ・小房に分けたブロッコリー（1株分：約150～200g）を入れ、電子レンジ（600ワット）で4分加熱後、電子レンジの中でそのまま5分おくだけで、ブロッコリーのピリ辛ガーリック和えができあがります。
- ・アサリの旨味で味に深みを出しました。

※調理例



【商品概要】

商品名	Chefit (シェフィット) ぶりの煮つけの素	Chefit (シェフィット) サーモンの クリーム煮の素	Chefit (シェフィット) たまねぎのとろっ と煮(コンソメ風 味)の素	Chefit (シェフィット) ブロッコリーのピリ辛 ガーリック和えの素
内容量	85g	85g	90g	95g
希望小売価格	195円(税込)			
発売日	2022年3月1日(火)			
発売エリア	関東、中部、関西エリア			

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

メール koho@maruha-nichiro.co.jp (広報窓口)
