

# NEWS

「永谷園の麻婆春雨～♪」だけじゃない！

白ごはんによく合う、イザという時のお守りおかず

## 永谷園「五目焼きビーフン コク旨塩味」新発売！

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、毎日の献立にお悩みのお客さまに対し、①お手軽・お手頃(材料はもやしとお肉だけ)②簡単調理(フライパンで炒め煮るだけ)③麺入りなのでお子さまも喜ぶビーフンおかず「五目焼きビーフン コク旨塩味」(税抜 380円)を2025年3月10日(月)より全国発売いたします。

NEW!



既発売品



### 商品のポイント

① お子さまも大人も満足の味わい  
&ボリューム！

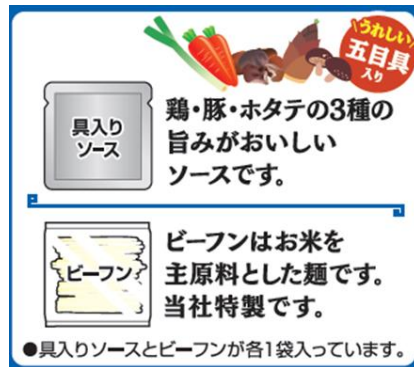
✓鶏・豚・ホタテの3種の旨みをブレンドすることで、淡白な味のもやしと組み合わせても飽きのこないコク深い旨さのある味つけに仕上げました。白ごはんとの相性もバッチリです。  
→材料の「もやし・お肉」に「つつるビーフンと調味ソース」がよく絡むことで、野菜が苦手なお子さまもすすんで召し上がっていただけます。



## ② お手軽&お手頃！

✓「ビーフン」「五目具入りソース」のセット商品なので、**ご用意いただく材料は「もやしとお肉」だけ。**

- ・ビーフンは、味が染みやすく煮崩れない当社オリジナルビーフンを使用。
- ・具入りソースは、**5種類の具材(たけのこ・にんじん・ねぎ・きくらげ・しいたけ)**が入っています。
- ・年間通じて価格が安定している「もやし」を使う設計なので、お財布にもうれしいです。



## ③ とっても簡単調理！

✓**フライパンで7分間炒め煮るだけ**で完成です。

**基本の作り方(3人前)**

用意するもの	もやし 1袋(約200g)	豚肉 一口大 150g	サラダ油 大さじ1	水 200ml
--------	------------------	-------------------	--------------	------------

- フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を軽く炒め、もやしを入れてさらに炒める。  
サラダ油大さじ1 強火 2分
- 水、「具入りソース」、「ビーフン」の順に入れ、混ぜ合わせる。  
水200ml 具入りソース ビーフン 強火 5分  
※具材を端によせるとビーフンが水につかり戻りやすくなります。

**いろんな野菜でアレンジ!**  
キャベツと豚肉の焼きビーフン

調理例

※基本の作り方のもやしの代わりに、キャベツを使用してください。

アレンジレシピの詳細や商品情報は**永谷園**のHPで

材料のもやしを、キャベツなど冷蔵庫にある別のお野菜にアレンジするのもOK!

パッケージ裏面のQRコードから、アレンジレシピ(永谷園HP)をご覧ください。

## 姉妹品のご紹介・・・「焼きビーフン」シリーズ2品&チャプチェ(韓国風春雨炒め)

✓「ビーフン(チャプチェは春雨)」「具入りソース」のセット商品。ご家庭で**肉と野菜1品を加えて炒め煮るだけ**で完成です。

よく買う  
キャベツで!

緑鮮やか  
ブロッコリーで!

栄養と彩りの  
ピーマンで!



～オイスターソースとXO醤の旨み～



～エビとアサリの旨みとコク～



～ごま油の香りとコチュジャンの旨み～





＜商品担当者から一言＞ 永谷園マーケティング本部 日野登紀子

毎日の献立を考えるのは大きな悩みですよね。どんなに忙しくても、家族のために栄養のあるおかずをおいしく食べてほしい。

そんな悩みを解決してくれる本シリーズは、ビーフンや春雨と特製ソースで野菜がおいしく食べられるおかずです。特にビーフンはお米でできているので、主菜にも主食にもなる優れたもの！ぜひお試しください！

## 商品概要

### ●「焼きビーフン」シリーズ・チャプチェ

商 品 名	五目焼きビーフン コク旨塩味	五目焼きビーフン 鶏ガラ醤油味	海鮮味焼きビーフン	チャプチェ 韓国風春雨炒め
表 示 内 容 量	161g(3人前)	191g(3人前)	161g(3人前)	131g(3人前)
希望小売価格(税抜)	380円			270円
賞 味 期 間	18ヶ月			15ヶ月
発 売 年 月 日	2025年3月10日(月)			
発 売 地 区	全国			

## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp