

# NEWS

夫婦関係満足度アップの秘訣No.1は？

## 永谷園から仲良し夫婦のすすめ！



～最短3分強でできる、大人二人向け本格おかずの素のご紹介～

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、この春、新生活を迎えて忙しくされているお客様、特に大人二人に向けて本格的な調味料や香辛料を使ったメニューが楽しめる、電子レンジ調理のおかずの素「本日の逸品」シリーズ(2025年3月3日(月)発売・税抜 300円)などを活用した夫婦の時間と食事機会の創出をご提案いたします。

### ・今日の夕食は何にしよう?(クタクタ…)



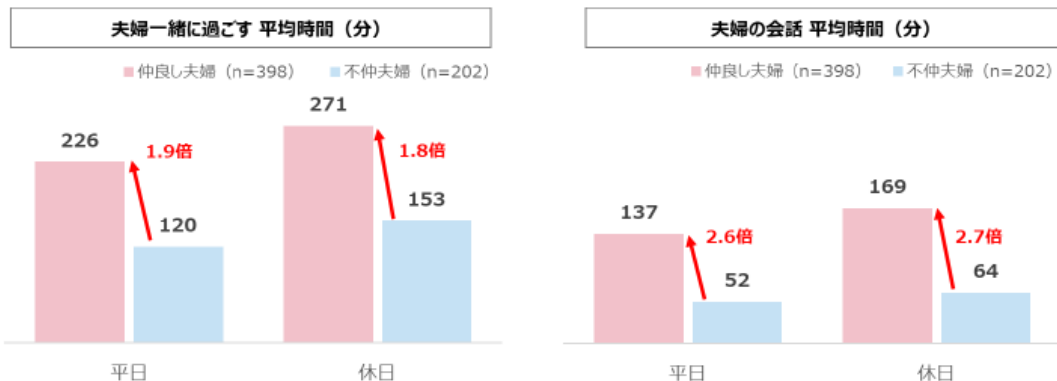
新生活が始まると、生活リズムが定まらず、夫婦やパートナーとの時間も慌ただしくなりがちです。特に夕食については、「準備や調理が億劫」「出来合いのそうざいに頼ることが多い」「各自で簡単に済ませることが増えた」といった声も少なくありません。

自炊をしたいけれど心身ともに余裕がない、そんな時こそ！食材を加えればレンジにおまかせの「本日の逸品」で大人も満足な本格的メニューを食卓へ、手軽に取り入れてみませんか？

また“食卓を囲む”ことは、夫婦関係に思いがけない影響があるようです。下記調査結果を参考にご覧ください。

### ・満足度差は、“一緒に過ごす時間”と“会話の長さ”から

■夫婦満足度別に見た夫婦の時間 (50～79歳の男女既婚者 600名) (分)



【調査概要】  
調査方法: WEBアンケート

調査対象・有効回答者数:  
全国の50～79歳・既婚の男女600名

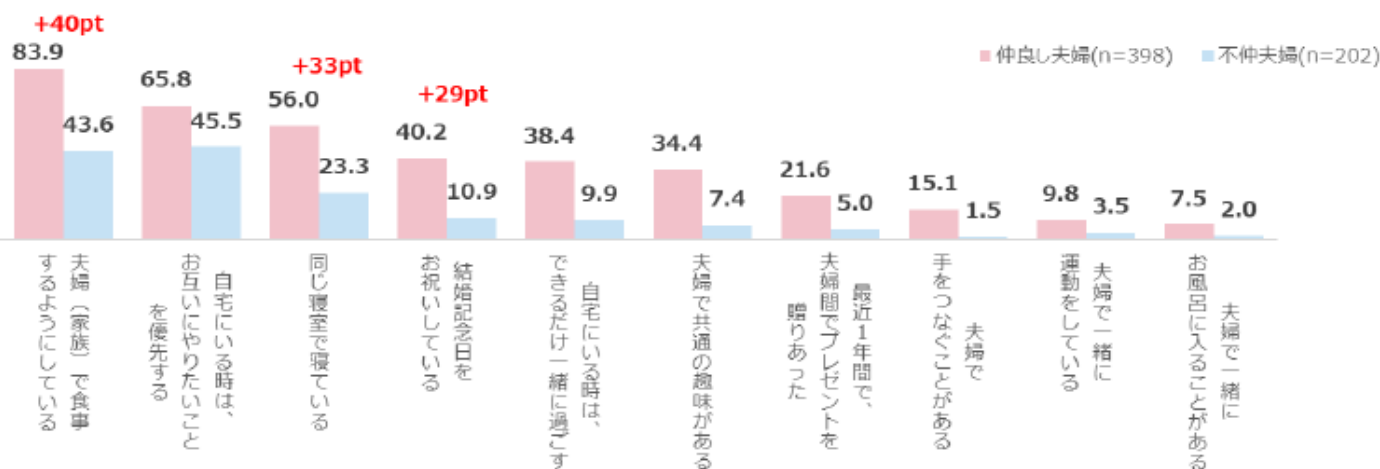
調査実施日: 2024年9月20日(金)～9月21日(土)

※出典「ハルメク 生きかた上手研究所調べ」  
※夫婦満足度において「満足」「やや満足」と回答した人を「仲良し夫婦」、「どちらともいえない」「あまり満足していない」「満足していない」と回答した人を「不仲夫婦」とした  
※夫婦一緒に過ごす時間: 睡眠時間を除き、会話ができる程度の同じ空間で過ごす時間(1日あたり)  
※夫婦の会話時間: 対面・電話・オンラインなどで会話する時間(1日あたり)  
※いずれも選択肢で聴取し、「ない/ほとんどない」は0分として平均分数を算出

夫婦満足度別に一緒に過ごす時間を比較すると、平日は仲良し夫婦226分に対し不仲夫婦120分、休日は仲良し271分に対し不仲153分と、いずれも2倍弱の差がありました。  
同様に夫婦の会話時間を比較すると、平日は仲良し137分に対し不仲52分、休日は仲良し169分に対し不仲64分と2.6倍の差がありました。

# ・仲良し夫婦の秘訣No.1は一緒に食事すること！

■夫婦満足度別に見た「夫婦の行動」(50～79歳の男女既婚者600名)(%)



※出典「ハルメク 生きかた上手研究所調べ」  
 ※夫婦の行動のうち、仲良し夫婦が不仲夫婦よりも5ポイント以上高い項目を抜粋  
 ※グラフは仲良し夫婦の降順

夫婦満足度別に比較すると、仲良し・不仲で特に差が大きかった行動 No.1は「夫婦で食事するようにしている」でした。関係に満足と感じているご夫婦は、よく一緒に食事をされていることが分かります。

そこで、永谷園からご提案！本格的な美味しさを求める大人の二人にぴったりな「本日の逸品」なら、レンジアップで調理や洗い物にかかる時間を最小限にでき、作り手の気力・体力も温存できます。簡単にできる美味しい料理は、夫婦の時間と食事機会を創出し、夫婦関係の満足度アップに繋がることまちがいないです。

## ・「本日の逸品」シリーズご紹介

### ➤ 広東風麻婆豆腐 やや中辛



トウチジャン  
豆豉醬の深みと  
オイスターソース  
の風味(ひき肉入り)



レンジで  
3分50秒  
(600W)

### ➤ 四川風麻婆豆腐 中辛



テンメンジャン  
甜麵醬の旨味と  
花椒の華やかな  
香り(ひき肉入り)



レンジで  
3分50秒  
(600W)

### ➤ 麻婆茄子 中辛



オイスターソース  
テンメンジャン  
に甜面醬と豆板醬  
のコク、黒酢が隠  
し味(ひき肉入り)



レンジで  
7分  
(600W)

※写真はすべて調理例

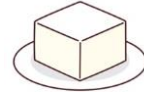
➤ すき焼き風肉豆腐



本みりんの甘さと  
牛肉の濃厚な旨味  
(牛ひき肉・大豆そぼろ入り)



+



レンジで  
**5分**  
(600W)

➤ 豚バラ大根



本枯節に2種の醤油  
で芳醇なコクと旨味、  
一味唐辛子がアクセ  
ント(本枯節削り入り)



+



レンジで  
**8分**  
(600W)

➤ ふんわりかに玉



かにの旨味広がる  
香りを楽しんで  
(たけのこ・人参・かに肉  
・椎茸入り)



+



レンジで  
**6分**  
(600W)

➤ なすの肉みそ



ブレンド味噌の旨  
味と豊かな香り  
(ひき肉・大豆そぼろ入り)



+



レンジで  
**7分**  
(600W)

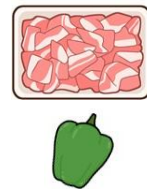
➤ 青椒肉絲



オイスターソース、  
帆立エキスの旨味に  
黒胡椒がアクセント  
(たけのこ入り)



+



レンジで  
計**5分**  
(600W)

・あわせて➤ 「二人前煮込みラーメン®旨辛海鮮チゲ風」ご紹介

春夏限定



強～中火で  
**7分**

特製めんと調味ソースがセットになった「煮込みラーメン」もお好みの食材をパツと切って、煮込めばできあがり！手間や洗い物が少ない点でこちらもおすすめです。

魚醤、あさり、いかの旨みがぎゅっと詰まったスープに、唐辛子の辛味と味噌のコクがマッチした、大人も満足いく味わい♪

仲よし夫婦のようにアツアツで召し上がっていただくのはもちろん、暑い日にはめんと具材を冷や盛りにした“つけ麺アレンジ”（パッケージ裏面記載）をぜひお試しください！

※写真はすべて調理例

## ・商品概要

商 品 名	表示内容量 (2人前)	希望小売価 格 (税抜)	賞味期間	発売地区 発売年月日	電子レンジ (加熱時間)
本日の逸品 広東風麻婆豆腐 やや中辛	102g	300円	18ヶ月	全国 2025年3月3日	600W 3分50秒 500W 4分30秒
本日の逸品 四川風麻婆豆腐 中辛	102g				600W 3分50秒 500W 4分30秒
本日の逸品 麻婆茄子 中辛	137g				600W 7分 500W 8分
本日の逸品 すき焼き風肉豆腐	122g				600W 5分 500W 6分
本日の逸品 豚バラ大根	85g		600W 8分 500W 10分 → (加熱後) 庫内で5分蒸らす		
本日の逸品 ふんわりかに玉	176g		12ヶ月		600W 6分 500W 7分
本日の逸品 なすの肉みそ	127g		18ヶ月		600W 7分 500W 8分
本日の逸品 青椒肉絲	77g				(1回目) 600W 3分 500W 3分30秒 (2回目) 600W 2分 500W 2分30秒

「本日の逸品」ブランドサイト <https://www.nagatanien.co.jp/brand/ippin/>

商 品 名	煮込みラーメン やみつき醤油味	煮込みラーメン 鶏うま塩味	二人前煮込みラーメン 旨辛海鮮チゲ風
表 示 内 容 量	286g (めん 2 袋 調味ソース 2 袋入)	276g (めん 2 袋 調味ソース 2 袋入)	140g (めん 1 袋 調味ソース 1 袋入)
希望小売価格(税抜)	430 円		330 円
賞 味 期 間	9ヶ月		
発 売 年 月 日	2025年3月3日(月)		
発 売 地 区	全国		

「煮込みラーメン」ブランドサイト <https://www.nagatanien.co.jp/brand/nikomiramen/>

### 【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