



炭火炙り焼き製法でふっくらジューシーな本格炭火烧鳥がレンジで！！

晩酌がさらに楽しみに、アレンジしてもさらにおいしく

2025年2月17日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、電子レンジ対応パウチを使用し、炙り焼き製法でふっくら焼き上げたやきとり、「やんわか炭火烧鳥」2種を発売します。



製品特長



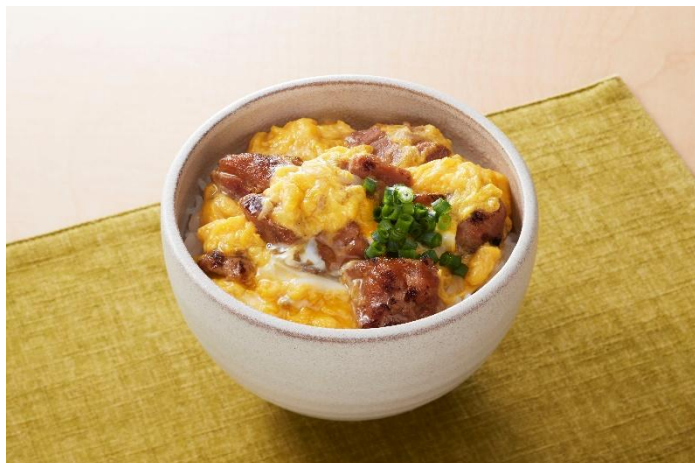
「やんわか炭火烧鳥」シリーズは、大きめにカットしたとりもも肉を、炭火の香ばしさがおいしさを引き立てる炙り焼き製法でじっくり焼き上げ、こだわりのたれで味付けしました。独自にブレンドした3種の醤油の深みとコクを追求した「たれ味」と、沖縄県製造海塩「青い海」を使用し、とり肉の旨みを引き立てる「旨塩味」の2種類でお届けします。少し贅沢なお酒のおつまみにぴったりの一品です。

電子レンジ対応パウチを使用しているため、袋のまま電子レンジで調理し、お皿に移さずそのまま食べることもできます。容量も1袋70gと1人前の食べ切りサイズの本格的な炭火烧鳥です。アレンジも可能。若鶏もも肉のジューシーさが伝わるように、製品名に「やんわか」と付けました。

次ページへ続く

開発担当者おすすめアレンジメニュー

■炭火焼鳥親子丼



材料(1人分)

- ・やんわか炭火焼鳥 たれ味(70g) …………… 1袋
- ・A 卵…………… 1個
- ・A 和風顆粒だしの素…………… 1g
- ・A 水…………… 5ml
- ・ご飯…………… 130g
- ・小ねぎ(小口切り) …………… 適量

つくりかた

- ①耐熱容器に A を入れ混ぜ合わせ、やんわか炭火焼鳥たれ味を入れます。

②ふんわりとラップをし、電子レンジ(600W)で約 40 秒加熱し、取り出して混ぜ合わせ、再度電子レンジ(600W)で約 40 秒加熱します。

③ご飯の上へのせ、小ねぎをトッピングします。

■炭火焼鳥親子ポテトサラダ



材料(1人分)

- ・やんわか炭火焼鳥 旨塩味(70g) …………… 1袋
- ・A 市販のポテトサラダ …………… 120g
- ・A ゆで卵…………… 1個
- ・粗びき黒こしょう …………… 適量

つくりかた

- ①ボウルにやんわか炭火焼鳥 旨塩味、A を入れて、ゆで卵をつぶしながら混ぜ合わせます。
- ②①を器に盛り、粗びき黒こしょうをかけます。

製品開発について

Q. 苦労した点はどんなところですか？

炭火の香りとやわらかな食感にこだわりました。手作業で網の上で均一な大きさにカットされた鶏肉を転がしながら焼き上げたことで、均一な焼き加減とジューシーさを実現しました。細やかに炭火の火力を調整することで、炭火の香りがしっかりと染み込み、深い風味を楽しめるようにいたしました。また、焼鳥の美味しさを一層引き立てるため、「たれ味」は3種類の醤油を絶妙にブレンドして作り上げました。それぞれの醤油が持つ独特の風味と深みを引き出し、バランスの取れた味わいを実現しました。

Q. おすすめの食べ方を教えてください

そのまま、電子レンジで温めて召し上がってください。アレンジレシピとして、たれ味は、親子丼がおすすめです。すでに炭火焼鳥は調理済みですので、卵1個を用意いただき、電子レンジで加熱調理するだけです。ご飯の上へのせれば炭火焼鳥親子丼の完成です。

旨塩味は、親子ポテトサラダです。ポテトサラダとゆで卵1個を潰しながら混ぜるだけで簡単におつまみにピッタリなお惣菜ができます。

Q. 伝えたいこと

自宅で本格的な炭火焼鳥を楽しめる常温保存可能な製品です。やわらかな鶏もも肉を使用した、たれ味、旨塩味の2種類の焼鳥が揃っています。炭火の香ばしさをそのまま閉じ込め、いつでも手軽に楽しめるのが特長です。電子レンジで温めるだけで、まるで焼鳥屋にいるかのような味わいをお楽しみください。

(本製品開発担当)

次ページへ続く

製品詳細

製品名	やんわか炭火焼鳥 たれ味	やんわか炭火焼鳥 旨塩味
規格	内容量 70 g	
賞味期間	13ヶ月	
参考小売価格(税抜き)	300円/袋	
販売予定数(年間)	各135千個	
発売時期・地区	2025年2月17日(月) 全国発売	

※「やんわか」「パパッとレンジ」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お 客 様： はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>