

テレワーク時の時短食事として最適 手軽で簡単「チーズ明太子」商品を発売

レンジで約1分調理、ワークライフバランスに貢献

九州丸一食品株式会社（福岡市南区、代表：山内久司）は、7月6日、業界では珍しいチーズと明太子をあわせた冷凍商品「とろけるちいーずめんたいこ」を発売しました。また、新商品の発売を記念して、当社の公式ショッピングサイトにて冷凍商品（ご自宅用）をお買い上げいただくと30名様限定で当商品をプレゼントするキャンペーンも実施致します。当初は通販限定で販売を行い、生産体制を整えながら販路を拡大していく考えです。初年度3万パックの販売を見込んでいます。

「とろけるちいーずめんたいこ」は、当社オリジナルの減塩明太子の上に4種類のナチュラルチーズをのせた冷凍商品です。明太フランスなど明太子を使用したパンのアレンジレシピは、調理に時間がかかるなど家庭では敬遠されがちでしたが、当商品は1分間ほどの加熱のみのため調理時間の短縮が可能となります。当社の工場長が試行錯誤を繰り返して開発した思い入れのある新商品となります。

明太子は、96時間漬け込み熟成し塩分を35%カットした、贈答用でも使用している減塩明太子を使用しました。チーズは数種類でテストを重ね、明太子の風味を損なわず全体の味のバランスを考慮して、4つのナチュラルチーズを厳選しました。通常、明太子が出来上がって仕上げにふりかける唐辛子をブラックペッパーに変更することでチーズとの抜群の相性も実現しました。減塩明太子とチーズ両方の味や風味を引き立たせることができ、かつ減塩により健康にも優しい商品となりました。なお、食パンやバケットのほかにも、グラタン、卵かけご飯などとあわせてお召し上がりいただくこともできます。

[商品の特長]

商品名：とろけるちいーずめんたいこ

内容量：140g×2個

価格：2個セット 税込1,620円

温度帯：冷凍-10℃



コロナ禍ではテレワーク導入が進みましたが、一方で、在宅では仕事とプライベートの境界線が曖昧になりがちで、スケジュール管理に戸惑う方も少なくありません。当商品は大幅な調理時間の短縮が可能になることから、テレワーク時の難しいスケジュール管理の中では時短食事として適しているため、微力ながらワークライフバランスに貢献できるものと考えております。

当社は、1971年に設立した食品メーカーです。「食を支え奉仕する企業」であることを企業理念として、明太子および明太子を使用したアレンジ商品をはじめ、ラーメンやもつ鍋、海産物加工品など、九州ならではの商品ラインアップで事業展開しています。今年7月で会社設立50周年を迎えるにあたり、これまで通り、従業員をはじめとする全ての関係者への感謝を忘れることなく、お客様のニーズや市場変化に常に対応しながら、今後の50年に向けて、まずは全社員が一丸となってこの難局を乗り越え、引き続き挑戦し続ける会社でありたいと考えております。

【報道関係者からのお問合せ】

九州丸一食品株式会社

担当：池田悦子

092-511-8051

e-ikeda@k-maruichi.co.jp