

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

News Release

2025年1月10日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2025年 春夏新商品 「プチッと調味料」シリーズから「プチッと中華」が新登場！ 中華料理を1人分からサッと手軽に調理

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、2025年2月7日（金）より、人数に合わせて中華料理を手軽に作ることができる“1個で1人分の中華調味料”「プチッと中華 回鍋肉」「同 青椒肉絲」「同 麻婆豆腐 中辛」を全国で発売いたします。



プチッと中華 ホイコーロウ 回鍋肉

豆豉（トウチ）と甜麵醬（テンメンジャン）のkok深い味わいをベースに、黒酢、香味野菜の香りを効かせた濃厚な味わいです。



プチッと中華 チンジャオロウスー 青椒肉絲

オイスターソースとホタテのうまみに、香味野菜の風味を効かせたkokのある味わいです。



プチッと中華 マーボー豆腐 麻婆豆腐 中辛

豆豉醬（トウチジャン）と豆板醬（トウバンジャン）の深みのある辛みに、花椒（ホアジャオ）の香りを効かせました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
プチッと中華 回鍋肉	2月7日	23グラム×4個	255円（税抜） 275円（税込）	全国
プチッと中華 青椒肉絲		23グラム×4個		
プチッと中華 麻婆豆腐 中辛		43グラム×3個		

「プチッと調味料」シリーズは、2013年の「プチッと鍋」発売以降、“1プチッと1人分”の利便性をご支持いただき、鍋以外にもうどん調味料やステーキソースなどさまざまな商品を発売してきました。

「プチッと中華」は、中華料理を少ない材料で人数に合わせて手軽に作ることができる“1個で1人分の中華調味料”です。中華料理は、「家族がそろったときにしか作れない」「少量作るのが難しい」「もっと気軽に作りたい」といった悩みや課題（※）がありました。本品を発売することで、中華料理をより手軽にカジュアルに楽しむ提案をまいります。

※ エバラ食品調べ（2024年6月 30-50代 既婚女性 418人対象）

■ 中華料理を1人分から手軽に調理！

「プチッと中華」は手軽に準備できる食材だけでサッと作れることが特長です。食材のイラストや調理時間をパッケージに記載し、利便性を表現しました。

「プチッと中華 回鍋肉」「同 青椒肉絲」は肉と野菜を準備し、本品と炒めるだけで完成します。炒めることで調味料が食材に程よくからみ、ごはんが進む味わいに仕上がります。










「プチッと中華 回鍋肉」の
パッケージに使用しているアイコン

「プチッと中華 麻婆豆腐 中辛」は、フライパンに本品と豆腐、水を入れ煮込めば完成します。煮込むだけでとろみがつくので、とろみ付け不要です。また、大豆由来のそぼろが入っているので、肉を入れてなくても具入りの麻婆豆腐に仕上がります。



「プチッと中華 麻婆豆腐 中辛」の
パッケージに使用しているアイコン

「プチッと中華」	作り方①	作り方②	完成イメージ
<p>「回鍋肉」</p> 	<p>フライパンに油を熱し、豚バラ肉、キャベツの順に炒めます。</p> 	<p>火が通ったらいったん火を止め本品を加え、再び火をつけ、炒め合わせて完成です。</p> 	<p>プチッと回鍋肉</p> 
<p>「青椒肉絲」</p> 	<p>フライパンに油を熱し、牛肉（または豚肉）、ピーマンの順に炒めます。</p> 	<p>火が通ったらいったん火を止め本品を加え、再び火をつけ、炒め合わせて完成です。</p> 	<p>プチッと青椒肉絲</p> 
<p>「麻婆豆腐 中辛」</p> 	<p>本品と豆腐、水をフライパンに入れ、静かに混ぜながらひと煮立ちさせます。</p> 	<p>混ぜながら3分煮立て、とろみがついたら完成です。</p> 	<p>プチッと麻婆豆腐</p> 

エバラ食品は、「プチッと中華」の発売を通して「プチッと調味料」の提供価値をさらに拡大してまいります。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 広報 IR 部 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）