

2025年10月21日

やわらかジューシー！ 冷凍食品〈ひとくちタンドリーチキン〉新発売

2025年11月28日（金）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、本格的なスパイスの香りと、やわらかくジューシーな鶏肉の味わいが楽しめる〈ひとくちタンドリーチキン〉を2025年11月28日（金）より全国で発売します。電子レンジで簡単に調理できるため、手軽に家族みんながよろこぶ食卓のおかずができます。



〈ひとくちタンドリーチキン〉

成長する冷凍鶏肉加工食品市場

2024年度の冷凍鶏肉加工食品の市場規模は2020年度比で121%に増加しました※¹。から揚げなどの冷凍食品を上手に活用して、調理の手間を減らしながら食事の準備を効率化する家庭が増えており、冷凍鶏肉加工食品の食卓での出現頻度も2020年度比で132%に伸びています※²。そこで、食卓のおかずになる多彩なラインナップの強化を図るため、定番のから揚げに加えて、今回新たに簡単調理と本格的な味わいの〈ひとくちタンドリーチキン〉を発売します。

※¹ インテージ SCI 冷凍鶏肉加工食品市場 2024年4月～2025年3月 購入金額ベース

※² 食マップ® 「鶏肉料理 加工度別（冷凍）」TI値 2024年4月～2025年3月 家庭内喫食率

外食や給食でも人気広がる「タンドリーチキン」

タンドリーチキンは、インド料理店の定番メニューとして知られる一方、近年では学校給食やさまざまな外食店のメニューにも採用され、その人気が広がっています。また、レシピ検索サイトでの検索数も増加しています。しかし、スパイスの調合や長時間の漬け込み、オーブンでの調理など、家庭で調理するには手間がかかる料理の一つです。

手軽に味わえる本格派タンドリーチキン

〈ひとくちタンドリーチキン〉は、クミン、ターメリック、コリアンダーなどのスパイスとヨーグルトを合わせたタレにじっくり漬け込み、当社こだわりの製造ラインで外は香ばしく、中はやわらかくジューシーに焼き上げました。本格的なスパイスの風味をしっかりと感じられる一方で、辛さを控えめに調整しているため、子どもから大人まで楽しめる味付けになっています。電子レンジで温めるだけで人気メニューをおうちで手軽に楽しむことができます。そのまま食べることはもちろん、サラダにのせたり、ポテトを添えたりするだけで簡単にオードブルが完成します。鶏肉の食卓出現頻度が特に高い冬のパーティーシーズンにおすすめです。

当社はこれからも、生活者に寄り添い、手軽さとおいしさを両立させた独自の付加価値を持つ製品を展開し、「感動」で「笑顔」をお届けします。

1. 製品概要：

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	上段：製品特長 下段：調理方法
新製品		「 FRESH FROZEN AJINOMOTO 」 くひとくち タンドリーチキン>	1 袋 (200g)	数種類のスパイスとヨーグルトのタレにしっかりと漬け込み、香ばしく焼き上げた、やわらかくてジューシーなタンドリーチキンです。
				電子レンジ

2. 発売日：2025 年 11 月 28 日（金）

3. 発売地域：全国

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 価格：オープン価格

6. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室〔フリーダイヤル〕0120-303-010