

2026年5月11日

4種の野菜と豚バラ肉を海鮮塩だれで楽しむ 〈肉野菜あんかけ丼の具〉新発売

2026年6月7日（日）より全国で発売

味の素冷凍食品株式会社（社長：南良勉 本社：東京都中央区）は、4種の野菜と豚バラ肉を海鮮ベースのkok深い塩だれで仕上げた冷凍食品〈肉野菜あんかけ丼の具〉を2026年6月7日（日）より全国で発売します。



〈肉野菜あんかけ丼の具〉

野菜も肉も楽しめる冷凍丼の具が新登場！

2025年度の冷凍丼の具の市場規模は2022年度比約119%^{※1}と伸長しました。当社の既存品〈野菜たっぷり中華丼の具〉は、冷凍中華丼の具市場で売上No.1^{※2}を誇り、1袋あたり1食分相当量の野菜を使用^{※3}し、手軽に野菜を取り入れられる点が評価されています。また、同品の購入層の半数以上をシニア^{※4}が占めており、バランスの良い食事へのニーズの高さがうかがえます。そこで今回、野菜も肉も楽しめる、4種の野菜と豚肉を使った〈肉野菜あんかけ丼の具〉を発売します。野菜摂取と食事としての満足感が両立する新たな選択肢を提案します。

〈肉野菜あんかけ丼の具〉は、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎの4種の野菜と豚バラ肉を使用し、海鮮ベースのkok深い塩だれで仕上げた丼の具です。電子レンジで調理してごはんにかけるだけで簡単に一品が完成します。塩だれがごはんによく絡み、満足感のある食事を楽しめます。

※1 インテージ SCI 冷凍丼の具市場 2022年4月～2026年3月 購入金額ベース

※2 インテージ SCI 冷凍中華丼の具市場 2025年4月～2026年3月 購入金額ベース

※3 1袋あたり厚生労働省推進・健康日本21の野菜摂取目標量（1日350g）の約1/3量を使用

※4 インテージ SCI 冷凍丼の具市場 2025年4月～2026年3月 購入金額ベース

レンジ調理で、さまざまな食シーンに対応

調理は火を使わずに、内袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単に調理できるため、毎日の食事にはもちろん、厳しい暑さによって調理負担の大きくなる夏場にも活躍します。さらに、ごはんだけでなく、うどん等の麺にもよく合い、さまざまな食事シーンに合わせて楽しめます。

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 」 ＜肉野菜あんかけ丼の具＞ | 1袋 (150g×2個 入り) | 4種の野菜と豚肉を使用した肉野菜あんかけ丼の具です。電子レンジで簡単に調理でき、海鮮ベースのコク深い味わいの塩だれがごはんによく絡みます。 電子レンジ、ポイル |

2. 発売日：2026年6月7日（日）**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