

ルウハヤシ市場売上 No.1 (※1) ブランド「完熟トマトのハヤシライスソース」から新提案
大人が楽しめるほどよい辛さと、香ばしく奥深い味わいで、ハヤシライスの魅力広がる
「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>
2025年2月10日(月) 新発売

材料は薄切り肉と玉ねぎだけ、煮込み時間 15分 & フライパン調理の“時短・簡単”メニュー

ハウス食品株式会社は、「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>を、2025年2月10日(月)からスーパーなどで発売します。完熟トマトの濃厚なうまみと焙煎した唐辛子・ローストガーリック・スパイスなどが織りなす、ほどよい辛さと香ばしくて深みのある味わいで、大人が満足できるハヤシライスソースに仕上げました。最近ハヤシライスから離れている方にも新しい魅力をお届けします。内容量は140g、オープン価格(税別参考小売価格345円)。



■ 特徴

- (1) ロングセラーブランド「完熟トマトのハヤシライスソース」から新提案！**
完熟トマトのうまみはそのままに、ほどよい辛さを加えた香ばしくて奥深い“大人が求める旨辛ハヤシライスソース”
完熟トマトの濃厚なうまみと甘み、ほどよい酸味が特徴の「完熟トマトのハヤシライスソース」は、子どもがいるファミリー世帯を中心にご愛用いただいております。ルウハヤシ市場売上No.1 (※1) のロングセラーブランドです。今回の新製品は、ブランドの根幹である完熟トマトの濃厚なうまみは維持しつつ甘みを抑え、唐辛子やガーリック、玉ねぎをしっかり炒めた香りや、ほどよい辛さや酸味・苦味などを追加し、大人が好む重層感のある奥深い味わいのハヤシライスソースに仕上げました。
(※1) 出典：(株)インテージ SRI+月次データ ルウハヤシ市場 期間：2023年1月～2024年12月 累計販売金額
- (2) 材料は薄切り肉と玉ねぎだけ！ 煮込み時間15分 & フライパン調理で完成する“時短・簡単”メニュー**
薄切り肉と玉ねぎを炒めた後、フライパンで約15分煮込むだけでしっかりとろみのついたハヤシライスソースが完成します。材料や洗い物が少なく済むため、時短・簡単なメニューとしておすすめです。
- (3) 料理の幅が広がる！ ハヤシライス以外に、お酒のおつまみにしても相性抜群な味わい**
本製品は“大人向けのハヤシライス”がコンセプトなので、ごはんとはもちろん、お酒のおつまみとしても相性抜群な味わいです。いつものハヤシライスと違う使い方で、ハヤシライスソースの新しい魅力を感じていただけます。

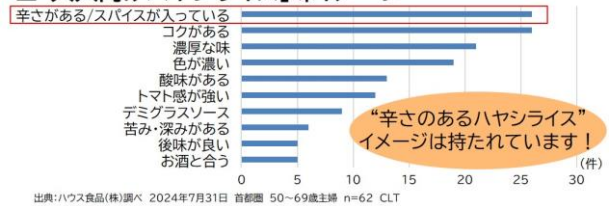
■ 開発ストーリー

① ハヤシライスを「子どもが好きなメニュー」だけでなく、「大人が嬉しいメニュー」にもしていきたい

ハヤシライスは材料2つ、煮込み時間15分で作れる“時短・簡単”メニューとして人気ですが、甘みのある味わいから「子ども向けメニュー」というイメージを持っている方も多くいます。子どもだけでなく、大人にもハヤシライスを楽しんでほしいという思いから、「大人が嬉しい新しいハヤシライス」の開発をスタートしました。

お客様調査で「大人向けハヤシライスのイメージ」を質問したところ、「辛さがある／スパイスが入っている」という回答が最も多く挙げられました。そのため、ハウス食品の強みであるスパイスと、完熟トマトのうまみを活かした「旨辛」な味わいの製品に仕上げました。

■ 「大人向けハヤシライス」味イメージ



② 最近ハヤシライスから離れていたご家庭に、ハヤシライスソースの新しい魅力を伝えたい

「子どもの頃は食べていたけれど、最近ハヤシライスを食べていない」「子どもからのリクエストがないと食べる機会がない」という「ハヤシご無沙汰」な方にぜひお試しいただきたいです。今ハヤシライスを食べいただいている大人の方も含め、ハヤシライスのイメージを広げ、新しい選択肢として知っていただければと考えています。

③ “香ばしくて奥深い、大人が満足できる味わい”を表現するために20種以上のソースで試作。パッケージでも風味を表現。

従来の甘みがある「子どもが好きな」ハヤシライスとは異なる、大人が満足できるハヤシライスにするために、“焙煎した香ばしさや奥深い味わい”と“うまみを感じられる、ほどよい辛さ”が両立した風味を目指しました。試作段階では、20種以上のトマトソース・パスタソースと多種多様なスパイス・調味料を混ぜて試食するなど、大人がおいしいと思う味わいを探求しました。

試行錯誤を繰り返した結果、焙煎唐辛子やローストガーリックの香ばしさを活かしつつ、うまみ・酸味・苦味など複数の味を重ね合わせることで、パンチが効いたインパクトのある風味と、余韻が残り伸びのある味わいに辿り着きました。

また、“うまみを感じられる、ほどよい辛さ”＝「旨辛」な味わいは、「完熟トマトのハヤシライスソース」の特徴であるうまみを活かしつつ甘みを抑え、ごはんに負けないコクやそれに合う辛さを付与することで実現しています。

また、パッケージでも大人向けの風味であることを表現するため、落ち着いた赤や黒を中心としたデザイン、香ばしくてスパイシーな香りが今にも漂ってきそうなハヤシライスの写真、味のイメージが膨らむ表現やキャッチコピーを採用しています。

■ おつまみのプロも監修！ <香ばしスパイシーハヤシ>のアレンジレシピを考案

● お酒と楽しむおつまみレシピをブランドサイトで紹介

「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>の香ばしくて奥深い味わいを活かした、お酒と一緒に楽しめるおつまみアレンジレシピを、ブランドサイトで紹介してまいります。

普段の食卓で一品料理としても気軽に本製品を活用していただけるように、「簡単に作れる」「パクパクつまんでしまう」「いろいろなお酒に合う」レシピを考案いたしました。ぜひ好きなお酒と一緒にお試しください。

・「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>ブランドサイト（2月5日公開予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/spicy/index.html>



<ヴィネガー風味のスパイシーチキン>
酸味や渋みのある赤ワインとお楽しみください！



<なすのスパイシーショートパスタ>
ジンソーダなどのすっきり爽やかなソーダ割とお楽しみください！



<ハヤシ麻婆豆腐風>
ビールの泡や苦みと合わせてお楽しみください！



<ししとうとチーズのピリ辛包み焼き>
ビールのキリッとした後味と一緒に楽しみください！

●『23時のおつまみ研究所（ポプラ社）』著者 小田真規子氏とのコラボレシピ「第11回 料理レシピ本大賞 in Japan」の<料理部門>で入賞した『23時のおつまみ研究所（ポプラ社）』著者の小田真規子氏と考案した、「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>のおつまみアレンジレシピを特設サイトに公開予定です。レシピと一緒に、先生のコメントやおすすめのお酒も公開します。また、ポプラ社にて『23時のおつまみ研究所』とのコラボとして、書店店頭でのPOPの設置やレシピしおりの配布などの企画を準備中です。(対象店舗のみ)



URL : <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/otsumami/> (2月下旬~3月上旬公開予定)

■プロモーション

2025年3月から放映する「完熟トマトのハヤシライスソース」CM内では、<香ばしスパイシーハヤシ>も新たに紹介する予定です。また、以下の番組では、「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>の魅力伝える新90秒CMの放映を予定しています。

提供番組：テレビ朝日系列「モーニングショー」

放送予定：2月28日、3月14日

- ・90秒CMは、番組本編とは関係ございません。
- ・オンエア日程や放送エリアについては、局の都合にて変更する可能性があります。

■製品概要

- 製品名 : 「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>
- 内容量 : 140g
- 価格 : オープン価格 (税別参考小売価格 345 円)
- 発売日 : 2025年2月10日
- 発売地区 : 全国

・「完熟トマトのハヤシライスソース」<香ばしスパイシーハヤシ>ブランドサイト (2月5日公開予定)

URL: <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/spicy/index.html>

■時短・簡単！「完熟トマトのハヤシライスソース」シリーズ

子どもから大人まで！



完熟トマトのハヤシライスソース
完熟トマトの
濃厚なうまみと甘み、ほどよい酸味

大人におすすめ！



完熟トマトのハヤシライスソース
<ボロネーゼハヤシ>
4種のハーブの風味豊かな味わい。



完熟トマトのハヤシライスソース
<香ばしスパイシーハヤシ>
スパイスなどの香ばしくて奥深い味わい。

・「完熟トマトのハヤシライスソース」ブランドサイト (2月5日更新予定)

URL : <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/index.html>