

NEWS RELEASE

日サトウ食品株式会社

<報道関係用資料>

新潟市東区宝町13番5号 ☎ 950-8730
<https://www.satosyokuhin.co.jp/>

2024年11月1日

サトウ食品×味の素コラボレーション企画 新タイプ最強メシ台湾風餅入りスープ 「鶏餅湯（ジーモアチータン）」が誕生

～11月1日より特設サイトを公開！キャンペーンやイベント情報を発信～

サトウ食品株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元、以下「当社」）は、味の素株式会社（以下「味の素社」）とタッグを組み、味の素社が展開する「丸鶏がらスープ™」と、「サトウの切り餅シングルパックミニ」を用いた新たなメニュー「鶏餅湯（ジーモアチータン）」を開発し、11月1日（金）より特設サイトを公開しました。

特設サイト：https://www.satosyokuhin.co.jp/recipe/recipe_ricecake/jimoachitan



調理器具不要の台湾風タイプ飯「鶏餅湯」

この度の味の素社とのコラボレーションは、お餅の楽しい食べ方をもっとご提案したい、お餅のある生活を楽しんでいただきたいという思いから、「丸鶏がらスープ™」だけで味が決まり、冬の寒い日や料理したくない時にレンジで調理できて、もう一品足せるスープとして台湾風餅入りスープ 鶏餅湯【ジーモアチータン】を共同で考案いたしました。

今回レシピで使用している「サトウの切り餅シングルパックミニ」は1切れ約20gとちょうど食べやすいサイズのため、レンジで調理しても従来の切り餅(50g)より短時間で調理可能となっております。調理用具や料理スキルも一切不要で「丸鶏がらスープ™」だけで味が決まる、タイプ抜群のこれから寒くなる季節にお勧めのメニューです。

パクチーやラー油などトッピングしてもお楽しみいただけます。ぜひあなただけのスープをお楽しみください。

NEWS RELEASE

日サトウ食品株式会社

新潟市東区宝町13番5号 ☎ 950-8730

<https://www.satosyokuhin.co.jp/>

▼ 「鶏餅湯」特設サイトについて

公開日：2024年11月1日（金）

サイトURL：https://www.satosyokuhin.co.jp/recipe/recipe_ricecake/jimoachitan

サイトでは、「鶏餅湯」の作り方の紹介や、おすすめのアレンジ方法のほか、グルメクリエイターたちのスペシャルレシピも公開しています。キャンペーンやイベント情報も発信していくので、ぜひチェックしてみてください。



「鶏餅湯」の作り方

▼使用製品

サトウの切り餅シングルパックミニ 300g



様々なお料理のトッピングやお鍋の具材として、
食べやすい大きさの切り餅にしました。さらにパリッとスリット加工で簡単便利。
1切れ約20g。

丸鶏がらスープ™（味の素株式会社）



鶏肉とがらをじっくり煮出した、本格鶏がらスープの素です。
あっさりとしているのにコクがある深い味わいなので、スープはもちろん、
鶏だしの鍋や炒めものなどあらゆる料理をおいしくします。
少し味がもの足りないな、という時にもおすすめです！

以上

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品株式会社 経営企画部 TEL 025-275-1100