

2025 年 11 月 13 日

サトウ食品×味の素コラボレーション企画
小腹にちょうど良い台湾風餅入りスープを無料で楽しめる
「鶏餅湯 3 分食堂」全国 3 都市で開店！
～東京・福岡・大阪でお腹も心もほっと温まる体験を～

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」を用いた台湾風餅入りスープ「鶏餅湯（ジーマーチタン）」を無料提供する『鶏餅湯 3 分食堂』を全国 3 都市で開催いたします。

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



2024 年 11 月開催「鶏餅湯 3 分食堂」の様子

▼餅市場の背景

近年は、コメ不足やうるち米の価格上昇を背景に、“主食を多様を選ぶ”という消費行動が広がりつつある中、お餅についても、「やはりお米を食べたい」というニーズから、餅を主食の代わりに選ぶ動きが広がり、通年の需要も拡大しています。

こうした流れは、お正月に想起され季節性の高い商品だった餅にとってプラスと捉え、当社は餅を「ごはんに次ぐ主食の選択肢」として、より通年お楽しみいただけるようなメニュー提案に取り組んでおります。

▼サトウ食品×味の素コラボレーション企画「鶏餅湯 3 分食堂」について

昨年 11 月に初めて『鶏餅湯 3 分食堂』を開催し、手軽に温かいスープが楽しめる大変ご好評をいただきました。今年も「鶏餅湯」をより多くの方に知っていただくため、11 月 20 日（木）・21 日（金）に東京での開催を皮切りに、さらにエリアを拡大し、福岡・大阪でも『鶏餅湯 3 分食堂』をオープンし、無料でご提供いたします。

【東京会場】

期間：2025 年 11 月 20 日（木）～11 月 21 日（金）

場所：サナギ新宿（東京都新宿区新宿 3 丁目 35-6/JR 新宿駅東南口よりすぐ）

営業時間：11:00～19:00

※11 月 20 日（木）のみ 14:00～19:00

NEWS RELEASE

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/>

【福岡会場】

期間：2025年11月28日（金）

場所：ソラリアライオン広場

（福岡県福岡市中央区天神 2丁目 2-43 ソラリアプラザビル 1F）

営業時間：11:00～19:00

【大阪会場】

期間：2025年12月5日（金）

場所：OS 広場（大阪府大阪市北区小松原町 3-3）

営業時間：11:00～19:00

※数に限りがございますので、無くなり次第終了します。

※営業時間は予告なく変更となる場合があります。詳しくは特設サイトをご確認ください。

▼「鶏餅湯（ジーモアチータン）」について

The flyer is divided into two main sections. The left section features a large image of a bowl of 'Chicken Pie Soup' with a golden spoon. Above the bowl, the text reads '鶏がらとお餅の台湾風スープ 鶏餅湯 ジーモアチータン'. To the right of the bowl, there is a vertical list of ingredients and preparation steps in Japanese. The right section is titled '電子レンジで温めるだけ! 鶏餅湯の作り方' and contains a three-step recipe. Step 1 shows a bowl of ingredients. Step 2 shows a microwave. Step 3 shows the finished soup. Below the recipe, there are two product images: 'サトウの切り餅 シングルパックミニ' and '丸鶏がらスープ™'. The bottom section contains a small text box with additional information about the products.

鶏がらとお餅の台湾風スープ 鶏餅湯 ジーモアチータン

レンジでチンするだけで完成する、台湾風お餅入りスープ。

鶏がらのあっさりスープに、ちょうどいいサイズのお餅が入って、油分ある食べやすい、クバ飲料、調理スキル不要、風邪の味と、白湯成分をぜひお試しください。

電子レンジで温めるだけ! 鶏餅湯の作り方

1. 耐熱容器に以下を入れてください。
・サトウの切り餅 シングルパックミニ (2個)
・味の素社「丸鶏がらスープ™」(小さじ1)
・水150cc

2. ラップをかけて、レンジで2分30秒加熱してください。(500w・600wの場合)

3. ごま油少々を垂らして、できあがり! お好みの具を入れると、より美味しい! おすすめ具材: ねぎ、サラダチキン等。

おすすめのアレンジ方法
・\「お餅」が好きなあなたに / ごま油の代わりに「ラー油」
・\本場の味を再現したいあなたに / 本「チキン」パウダーに「ウーサンファン(五香粉)」をふりかける!

サトウの切り餅 シングルパックミニ
様々なお料理のトッピングやお餅の具材に、1切れ約20gになった食べやすい大きさの切り餅。さらにペリッとスリット加工で簡単便利。

丸鶏がらスープ™
あっさりとしているのにコクがある深い味わいで、スープはもちろん、あらゆる料理をおいしくする鶏肉とがらをじっくり煮出した、本格スープの素。

「鶏餅湯」は、“お餅のある生活をもっと楽しんでいただきたい”という思いから誕生しました。

「丸鶏がらスープ™」だけで味が決まり、寒い日や料理をしたくない時にもレンジで簡単に調理できる、“3分で完成する台湾風餅入りスープ”です。

本メニューで使用している「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で、従来の切り餅(約50g)より短時間で調理可能。

また、「丸鶏がらスープ™」は簡単に溶けやすく、これだけで味が決まるので、調理用具や料理スキルも一切不要です。パクチーやラー油、おうちにあるコショウやブラックペッパー、豆乳など、トッピングやアレンジをしてもお楽しみいただけます。

これから寒くなる季節に、3分で台湾気分と満足感を味わえる“小腹にちょうどいい、タイパ最強メシ”をぜひご賞味ください。

NEWS RELEASE

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/>

▼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！

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品「鶏餅湯」PR 事務局(株式会社スキュー内) 担当：大石・畑中

TEL：03-03-6438-9808 E-mail：jimoachitan-pr@skewinc.co.jp