NEWS RELEASE

<報道関係用資料>

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/

2025年11月20日

【サトウ食品×味の素コラボレーション企画】 "わるくないくらいが、ほどよいね。" 台湾風餅入りスープ「鶏餅湯(ジーモアチータン)」 新 WEB ムービー11 月 20 日より公開

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(ジーモアチータン)」の WEB ムービー「鶏餅湯_昼下がりの小腹篇」「鶏餅湯_夜分の空腹篇」を 11 月 20 日(木)より公式 YouTube チャンネルと各メディアにて配信いたします。

ムービーでは、オリジナルソング「わるくない唄」に合わせて、主人公の佐々木君が過ごす"わるくない" 日常のワンシーンを通して、鶏餅湯の「ほどよいあたたかさ」を描きます。

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





■WEB ムービー概要

タイトル:「鶏餅湯_昼下がりの小腹」篇(60秒)

YouTube: https://youtube.com/shorts/DMn17gkNiSY

営業成績は"中の中"。プレゼン後に「わるくないお話だな」と言われる佐々木。 給湯室では上司と鶏餅湯をつくり、「これわるくないねぇ~!」の声に思わず笑う。

完璧じゃない毎日の中にこそ、ちょうどよい温もりがある。

鶏餅湯がくれるのは、そんな"わるくない"ひととき。

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/













タイトル:「鶏餅湯」夜分の空腹」篇(60秒)

YouTube: https://youtube.com/shorts/5Dp1gjsXe1Q

髪を切ったことを彼女に報告する佐々木。

「いつもと違う美容師さん。どう?」「まあ、わるくないんじゃない?」

ハンドソープがTシャツに飛び、夜更けには猫が邪魔をしてくる。

そんな、誰にでもある"ちょっとしたズレ"のある日常の中で、彼はふと鶏餅湯をつくり、

湯気の向こうで「わるくないな」とつぶやく。













・公開日: 2025年11月20日(木)~

・配信メディア: YouTube、TikTok、Instagram など

■「鶏餅湯」について

「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。 「鶏餅湯(ジーモアチータン)」は、「サトウの切り餅シングルパックミニ」に「丸鶏がらスープ™」と水 を加え、レンチンするだけで"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のこれから寒くなる季節の小腹解消にちょうど良いメニューです。パクチーやラー油、おうちにあるコショー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。

日々の生活の中で、夕飯前に小腹が空いた時や 夜食で何か食べたいと思ったとき、カロリーは摂りすぎたくないけど、ほどよく満足したい時に、手軽に作れる鶏餅湯を召し上がってみてはいかがでしょうか。

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