



2019年7月30日
ネスレ日本株式会社

時短調理にぴったりの、サツと溶ける顆粒タイプの無添加洋風だし

「マギー ブイヨン 無添加」、9月2日(月)全国発売

～ 72年の歴史あるロングセラー商品「マギー ブイヨン」初となる無添加タイプ ～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、「ネスレ」)は、高まる時短調理ニーズに対応するため、顆粒タイプの洋風だし「マギー ブイヨン 無添加」を9月2日(月)に全国発売します。



短時間で調理する煮込み料理、
ひき肉料理の下味付け、
炒め物などにおすすめ

ネスレは調味料ブランド「マギー」において、“美味しく、簡単で、そして健康的な食生活を”をテーマに掲げ、世界中の働く女性を応援してきました。今回、食品添加物が気になる方にも安心の無添加製品として、「マギー ブイヨン 無添加」を9月2日(月)に全国発売します。

本製品は、着色料・香料無添加で、牛肉と香味野菜のうまみを凝縮した洋風だしです。粉末に近い細かい顆粒タイプのため、煮込み料理はもちろん、ひき肉料理の下味付けや炒め物などの時短調理に便利です。また、スティックタイプのため、味の調節が簡単です。

■商品概要

商品名	内容量	希望小売価格(税抜)	販売場所
マギー ブイヨン 無添加	9本入り	215円	全国のスーパーマーケットなど

<参考資料> ブイヨン

フランス語で「だし」を指す。和風料理に鰹や昆布のだしがあるように、洋風料理には牛や鶏、香味野菜をじっくり煮込んで煮詰めたブイヨンが煮込み料理やソースのだしとして欠かせない。

■レシピ(「タスカジ」登録のカリスマ家政婦・おりとさん オススメ)



コーンの炊き込みごはん

米1合に対し、「マギー ブイオン 無添加」1スティック、コーンを炊飯器で炊くだけ。水加減の調整も簡単。



ツナと野菜に「ブイヨ」サラダ

マヨネーズに「マギー ブイオン 無添加」を合わせるだけで、まろやかな「ブイヨソース」に。



ジャーマンポテト

味付けは「マギー ブイオン 無添加」とニンニクだけ。蒸し焼きにするだけの簡単メニュー。



ロールキャベツ

「マギー ブイオン 無添加」で味をつけたひき肉をキャベツにつつまみ、「マギー ブイオン」をしみこませて完成。



ハンバーグ

ソースいらずのハンバーグ。水を入れて蒸し焼きで仕上げるので失敗もなし！



チキンソテー

鶏もも肉に「マギー ブイオン 無添加」をもみこんで焼くだけで、肉のうまみアップ！



チキンライス

味付けした具にご飯を混ぜるだけなのでごはんを焦がす心配なし。



チキンライスからのオムライス

フライパンで片面を焼いた卵を乗せて“オムライス風”に。

おりとさん コメント

母がつくってくれた「マギー ブイオン」だけで味付けしたグラタンが大好きで、私がつくる家庭料理には「マギー ブイオン」が欠かせなくなりました。「マギー ブイオン 無添加」は、素材になじみやすい細かい粉末状の顆粒なので、煮込み料理はもちろん、炒め物やサラダの味付けにも使えて料理の幅が広がって便利です。

参考資料

■タスカジ

家事をお願いしたい人と、多彩な家事スキルを活かして働くハウスキーパー(タスカジさん)とをつなぐ、1時間 1,500円からの家事代行マッチングサービス。プロフィールとレビューを見て、自分にぴったりの人を選ぶことができます。



■おりとさん

料理をメインに、家事代行依頼者の要望をマルチに叶えるタスカジさん。一見難しそうに見える料理でも、彼女の手にかかれば工夫とアレンジで簡単・時短で作れるものが数多く、「簡単に作れるのに美味しい」と評判が高い。2019年8月にムック『予約が取れないカリスマ家政婦が教える「使いきり」レシピ』(宝島社)出版予定。

